

Penambahan Karaginan dan Variasi Waktu Pemasakan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Permen Jelly Markisa (*var. Flavicarpa Degener*)

Gita Alok Miherdy

Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian
Politeknik Negeri Jember

ABSTRAK

Produksi markisa (*Passiflora edulis* var. *flavicarpa* Degener) di Kabupaten Jember mengalami peningkatan. Markisa merupakan sumber yang kaya dengan pro-vitamin A, vitamin C, niacin, dan riboflavin. Markisa mempunyai cita rasa dan aroma yang unik, Pemanfaatan markisa ini masih belum optimal. Salah satu alternatif pengolahan adalah pembuatan permen jelly. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui penambahan karaginan dan variasi waktu pemasakan terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik permen jelly markisa (*var. Flavicarpa degener*). Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Analisis Pangan dan Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember pada November 2016. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial 3x3 dengan 2 kali pengulangan. Faktor pertama (A) adalah konsentrasi karaginan 2%, 2,5%, 3% dan faktor kedua (B) adalah variasi waktu pemasakan 15 menit, 20 menit, 25 menit. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi karaginan (A) berpengaruh nyata terhadap nilai pH dan uji organoleptik tekstur. sedangkan variasi waktu pemasakan (B) sangat berpengaruh nyata terhadap vit C, organoleptik warna dan tekstur, sedangkan berpengaruh nyata terhadap nilai pH, tekstur, tekstur organoleptik. Perlakuan terbaik pembuatan permen jelly markisa adalah pada kadar air adalah pada perlakuan A3B2 (Karaginan 3% dan variasi waktu pemasakan 20 menit) dengan kadar air 18,16%. Kadar vitamin C terbaik pada perlakuan A1B1 (Karaginan 2% dan variasi waktu pemasakan 15 menit) dengan kadar vitamin C tertinggi 37,03%. Tekstur permen jelly terbaik pada perlakuan A3B2 (Karaginan 3% dan variasi waktu pemasakan 20 menit) dengan hasil 3,01 N. Dari segi organoleptik uji hedonik dihasilkan hasil permen jelly markisa terbaik adalah permen jelly markisa pada perlakuan A3B2 (Karaginan 3% dan variasi waktu pemasakan 20 menit).

Kata Kunci : Permen Jelly Markisa, Karaginan, Variasi Waktu Pemasakan.