

# **Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Permen Jelly Nanas (*Ananas comosus L. Merr*)**

**Alvin Amalia**

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

## **ABSTRAK**

Sukrosa dapat memperbaiki konsistensi dan membantu transfer panas selama pengeringan serta dapat memberikan perbaikan aroma bagi bahan yang diawetkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Permen Jelly Nanas (*Ananas comosus L. Merr*). Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Analisis Pangan dan Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember pada bulan Agustus 2016. Metode yang digunakan adalah metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan 7 perlakuan ( $P_1 = 10\%$  sukrosa,  $P_2 = 20\%$  sukrosa,  $P_3 = 30\%$  sukrosa,  $P_4 = 40\%$  sukrosa,  $P_5 = 50\%$  sukrosa,  $P_6 = 60\%$  sukrosa, dan  $P_7 = 70\%$  sukrosa) dan 3 kali ulangan. Adapun parameter penelitian meliputi, uji kimia dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi sukrosa berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap kadar air dan hedonik aroma *permen jelly* nanas. Sedangkan konsentrasi sukrosa berpengaruh sangat nyata ( $P > 0,01$ ) terhadap kadar gula pereduksi, dan uji hedonik (rasa, warna dan tekstur) *permen jelly* nanas. Perlakuan terbaik terdapat pada *permen jelly* nanas dengan formulasi 50% sukrosa ( $P_5$ ). Pada perlakuan tersebut nilai kadar air 19,6%, gula reduksi 3,00%, hedonik warna 3,37, hedonik rasa 3,07, hedonik aroma 3,00 dan hedonik tekstur 3,2.

**Kata Kunci :** Sukrosa, *Permen Jelly Nanas*, Uji Kimia, Organoleptik