

Pengaruh Penambahan Lidah Buaya (*Aloe vera*) dan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Terhadap Sifat Karakteristik Permen Jelly Sari Edamame

Norma Ulvatus Putri Alifviani

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh penambahan lidah buaya (*Aloe vera*) dan rumput laut (*Eucheuma cottoni*) terhadap sifat karakteristik permen jelly sari edamame yang dihasilkan. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Analisis Pangan dan Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember pada bulan Agustus 2016. Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) Non Faktorial dengan 3 kali ulangan dengan 7 perlakuan (A0= tanpa perlakuan, A1= 65% lidah buaya : 35 % rumput laut, A2= 60% lidah buaya : 40 % rumput laut, A3= 55% lidah buaya : 45 % rumput laut, A4= 50% lidah buaya : 50 % rumput laut, A5= 45% lidah buaya : 55 % rumput laut, A6= 40% lidah buaya : 60 % rumput laut). Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor penambahan lidah buaya (*Aloe vera*) dan rumput laut (*Eucheuma cottoni*) berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, tekstur, serta uji hedonik (warna, aroma, tekstur) dan tidak berbeda nyata terhadap rasa. Sedangkan mutu hedonik berpengaruh sangat nyata (warna, aroma dan rasa) dan tidak berbeda nyata terhadap tekstur. Perlakuan terbaik terdapat pada permen jelly sari edamame perlakuan A0 (tanpa perlakuan) dengan kriteria nilai kadar air 16,60%, tekstur 13,47 N. Sedangkan nilai hedonik warna 3,13 (suka); hedonik aroma 2,47 (tidak suka); hedonik tekstur 2,52 (suka); dan mutu hedonik warna 3,22 (hijau); mutu hedonik aroma 2,65 (bau langu edamame); mutu hedonik rasa 3,62 (sangat terasa edamame).

Kata Kunci : Lidah Buaya (*Aloe vera*), Rumput Laut *Eucheuma cottoni*, Sari Edamame