

Pengaruh Penambahan Karagenan Dan Konjak Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Dan Sensori Permen Jelly Pepaya (*Carica Papaya L.*)

Fathur Rohman

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

ABSTRAK

Permen Jelly Pepaya adalah permen yang dibuat dari buah pepaya jenis California dengan melalui proses pengolahan meliputi pemasakan, pencetakan, dan pendinginan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi karagenan (0,75%, 1,33%, 2%) dan konjak (0,33%, 0,75%, 1%) terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik pembuatan permen jelly pepaya. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Analisis Pangan dan Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember pada Juni 2017. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial 3x3 dengan 2 kali pengulangan. Faktor pertama (A) adalah konsentrasi karagenan (iota) (dan faktor kedua (B) adalah konjak. Hasil penelitian menunjukkan bahwa karagenan dan konjak memberikan pengaruh pada karakteristik fisikokimia antara lain; peningkatan nilai tekstur, pH. Pengaruh karagenan dan konjak terhadap karakteristik sensoris pada tekstur. *Permen Jelly Pepaya* yang dapat menjadi rekomendasi yaitu dengan konsentrasi karagenan 2% dan konsentrasi konjak 0,75%.

Kata Kunci : Karagenan, Konjak, Permen Jelly, Pepaya california