RINGKASAN

PEMBUATAN PERMEN *JELLY* **EKSTRAK BUNGA ROSELLA** (*Hibiscus sabdariffa*), Putri Salsa Fira Wahyu Cintya Dewi, NIM B32191187, Tahun 2021,114 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember, M. Ardiansyah Surya N., S. Si, M.Si (Dosen Pembimbing), Novie Isnawati SP.,M Agr (Pembimbing Lapang).

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di UPT. Pengembangan Agribisnins Tanaman Pangan dan Hotikultura, Lebo-Sisoarjo, Jawa Timur. UPT PATPH atau lebih dikenal dengan PUSPA LEBO terletak di Desa Lebo, Kecamatan Sidoarjo yang berjarak 25 km dari pusat Kota Surabaya tepatnya berada di Jl. Raya Lebo No.48, Kec. Sidoarjo, Sidoarjo, Jawa Timur 61223.

Tujuan dilakukan penilitian ini yaitu untuk mengetahui karakteristik sensori pada pembuatan permen *jelly* ekstrak bunga rosella dan konsumen terhadap produk diversifikasi rosella. Persiapan produksi dimulai pada bulan November dan pelaksanaan penilitian dilakukan 18 Desember 2021 di ruang pengolahan dan pemasaran UPT PATPH, Sidoarjo. Pengujian sensori yang dilakukan adalah uji jedonik dengan 20 panelis tidak terlatih.

Rosella (*Hibiscus sadbariffa L*) merupakan anggota famili Malvaceae. Rosella dapat tumbuh baik di daerah beriklim tropis dan subtropis. Tanaman ini mempunyai habitat asli di daerah yang terbentang dari India hingga Malaysia. Sekarang, tanaman ini tersebar luas di daerah tropis dan subtropis di seluruh dunia dan mempunyai nama umum yang berbeda-beda di berbagai Negara. Permen *jelly* merupakan permen yang dibuat dari air atau sari buah dan bahan pembentuk gel, yang berpenampilan jernih transparan serta mempunyai tekstur dengan kekenyalan tertentu. Berdasarkan hasil organoleptik permen *jelly* ekstrak rosella dapat disimpulkan bahwa hasil formulasi permen *jelly* ekstrak rosella terbaik yaitu pada kode 786 (gelatin 25%: agar 7%) dengan rata-rata nilai hedonik adalah warna 3,2, tekstur 3,15, aroma 3,6 dan rasa 3,8 (sangat suka).