

ABSTRAK

Permen *jelly* ekstrak bit adalah Kembang gula bertekstur lunak yang diproses dengan penambahan komponen hidrokoloid seperti gelatin digunakan untuk modifikasi tekstur sehingga menghasilkan produk yang kenyal dan dengan penambahan ekstrak bit, harus dicetak dan diproses aging terlebih dahulu sebelum dikemas.

Metode penelitian dilakukan dalam dua tahap, yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan dilakukan untuk menentukan perbandingan sukrosa dan glukosa menggunakan uji hedonic. Penelitian utama dilakukan untuk menentukan perbandingan ekstrak bit dengan gelatin dan lama pemasakan menggunakan rancangan acak kelompok (RAK). Rancangan perlakuan terdiri dari 2 faktor, yaitu faktor A (perbandingan ekstrak bit dengan gelatin) dan faktor B (lama pemasakan). Rancangan respon terdiri dari respon fisik yaitu tekstur (Penetrometri), respon kimia yaitu penentuan kadar gula total (Luff School), kadar air dan kadar vitamin C (Iodimetri), respon organoleptik terhadap warna, rasa, tekstur dan aroma (Uji Hedonik).

Hasil penelitian yang didapat bahwa perbandingan ekstrak bit dengan gelatin dan lama pemasakan berpengaruh terhadap rasa, dan tekstur pada permen *jelly* serta pada kadar gula total, kadar vitamin C, serta pada kekerasan. Interaksi antara perbandingan ekstrak bit dengan gelatin dan lama pemasakan berpengaruh terhadap kadar gula total, kadar vitamin C, serta pada kekerasan pada permen *jelly*. Produk terbaik yang didapatkan yaitu pada perlakuan a2b3 yaitu dengan perbandingan ekstrak bit dengan gelatin (1:1) dan lama Pemasakan (20') dengan tekstur (kekerasan) 5.71mm/10det, kadar gula total 18.29%, kadar air 31.77% dan kadar vitamin C 131.331%.

Kata Kunci : *permen jelly ekstrak bit, gelatin dan lama pemasakan.*