

ABSTRAK

Salak Bongkok mengandung vitamin C yang lebih tinggi dibandingkan dengan salak variates lainnya serta mengandung substansi yang dapat menyehatkan yaitu antioksidan. Permen jelly ialah permen bertekstur lunak yang diproses dengan penambahan komponen hidrokoloid seperti agar, gum, pektin, pati, karagenan, dan gelatin yang digunakan untuk modifikasi tekstur sehingga menghasilkan produk kenyal.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh jenis bahan penstabil dan mengetahui perbandingan glukosa dan sukrosa terhadap karakteristik permen jelly sari buah salak Bongkok (*Salacca edulis Reinw*). Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi kepada masyarakat tentang jenis bahan penstabil dan perbandingan sukrosa dan glukosa terhadap karakteristik permen jelly dari buah salak Bongkok serta memberikan referensi untuk upaya pengembangan pemanfaatan buah salak Bongkok sebagai alternatif makanan fungsional dan menaikkan nilai ekonomis buah salak Bongkok. Penelitian utama ini dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) pola faktorial 3x3 dengan tiga kali ulangan. Adapun terdiri dari 2 (dua) faktor, yaitu jenis penstabil (A) yang terdiri dari 3 (tiga) taraf dengan notasi $a_1 =$ gum arab, $a_2 =$ *gelidium sp*, $a_3 =$ karagenan, serta perbandingan sukrosa dan glukosa (B) terdiri dari 3 (tiga) taraf dengan notasi $b_1 = 1:1$; $b_2 = 2:1$; $b_3 = 3:1$.

Hasil penelitian utama produk permen jelly salak Bongkok yang terpilih dari keseluruhan respon adalah perlakuan a_3b_3 (jenis penstabil karagenan serta perbandingan sukrosa dan glukosa sebesar 3:1) yang menghasilkan antioksidan 453,93 ppm, kadar air 19,76 %, kadar vitamin C 5,11 mg/100g, kadar gula total 25,41%, dan kekerasan/tekstur 65,23 mm/s/g.

Kata Kunci : salak bongkok, permen jelly, gum arab, *gelidium sp*, karagenan, sukrosa, glukosa.

ABSTRACT

Salak Bongkok contains higher vitamin C compared to other varieties of salak and contains a very healthy antioxidant substance. Candy jelly is soft-textured candy processed by the addition of hydrocolloid components such as agar-agar, gum, pectin, starch, carrageenan, and gelatin used for texture modification to produce chewy products.

*The purpose of this study was to investigate the effect of the type of stabilizer and to measure the ratio of glucose and sucrose to the characteristics of candy jellu from Bongkok salak (*Salacca edulis* Reinw). The benefit of this research is to provide information to the community about the type of stabilizer material and the comparison of sucrose and glucose to the characteristic of candy jelly from Bongkok snake fruit as well as to provide a reference for the development effort of Bongkok salak as an alternative functional food and increase the economical value of bongkok bark fruit. The main research was conducted using Group Randomized Block Design (RAK) 3x3 factorial pattern with three replications. It consists of 2 (two) factors, namely type of stabilizer (A) consisting of 3 (three) level with notation $a_1 = \text{gum arab}$, $a_2 = \text{gelidium sp}$, $a_3 = \text{carrageenan}$, and the ratio of sucrose and glucose (B) consists of 3 (three) levels with notations $b_1 = 1:1$; $b_2 = 2:1$; $b_3 = 3:1$.*

The main research product of Bongkok Sweet jelly candy was selected from the overall response is a_3b_3 treatment (carragenan stabilizer type and the ratio of sucrose and glucose 3: 1) which produce antioxidant 453,93 ppm, water content 19,76%, vitamin C 5, 11 mg / 100g, total sugar content 25,41%, and hardness / texture 65,23 mm / s / g.

Keywords : crooked bark, jelly candy, gum arab, gelidium sp, carrageenan, sucrose, glucos.