

**FORMULASI DAN KARAKTERISASI PERMEN JELLY
DARI LIMBAH KULIT PISANG
DENGAN VARIASI KONSENTRASI AGAR**

KARYA TULIS ILMIAH



NURUL SAIDATUNISA

20121040

**PROGRAM STUDI DIII ANALIS KESEHATAN
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
JULI 2024**

**FORMULASI DAN KARAKTERISASI PERMEN JELLY
DARI LIMBAH KULIT PISANG
DENGAN VARIASI KONSENTRASI AGAR**

KARYA TULIS ILMIAH

Diajukan untuk Melengkapi Tugas-tugas dan Memenuhi Syarat-syarat
Mencapai Jenjang Pendidikan Diploma Tiga Analisis Kesehatan



NURUL SAIDATUNISA

20121040

**PROGRAM STUDI DIII ANALIS KESEHATAN
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
JULI 2024**

ABSTRAK

Formulasi dan Karakterisasi Permen Jelly dari Limbah Kulit Pisang dengan
Variasi Konsentrasi Agar

Nurul Saidatunisa

**Program Studi Diploma Tiga Analisis Kesehatan Fakultas Kesehatan
Universitas Bakti Tunas Husada**

Abstrak

Permen jelly merupakan permen yang memiliki rasa manis yang lezat dan konsistensinya yang kenyal sehingga disukai berbagai kalangan usia dan tidak membahayakan pengonsumsinya. Permen jelly yang dibuat dari sari kulit pisang menggunakan 4 formulasi antara agar dan jelly yaitu 1:0, 1:1, 1:2 dan 1:3. Penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui formulasi dan karakterisasi permen jelly kulit pisang dari segi fisik dan kimianya. Pengujian ini dilakukan uji karakteristik fisik berdasarkan kesukaan panelis dengan 4 kriteria yaitu warna, aroma, rasa, dan juga tekstur diuji dengan 3 skala, tidak Suka (1) suka (2) sangat suka (3), sedangkan metode yang digunakan untuk uji karakteristik kimia yaitu kadar air dengan metode *thermogravimetri*, karbohidrat metode molisch dan anthrone, protein metode biuret, lemak metode soxhlet, dan serat kasar metode gravimetri. Adapun hasil penelitian uji organoleptik yang lebih disukai panelis merupakan formulasi 1 (1:0) dengan skala (2) suka. Hasil penelitian terhadap karakteristik kimia didapatkan hasil kadar Air 17,25%, hasil tersebut sesuai dengan SNI 3547-2-2008 maksimal 20%, kadar karbohidrat 0,6199 %, uji protein didapatkan hasil negatif, Kadar Lemak 1,7175% Dan kadar serat kasar 0,4138%. Dengan demikian panelis menyukai permen jelly dari kulit pisang formulasi 1 dan tentunya memiliki nilai zat gizi yang bermanfaat.

Kata Kunci : Formulasi, Permen, Kulit Pisang, Karakterisasi

ABSTRACT

Formulation and Characterization of Jelly Candy from Banana Peel Waste with
Variation of Agar Concentration

Nurul Saidatunisa
Diploma Three Health Analyst Study Program, Faculty of Health
Bakti Tunas Husada University

Abstract

Jelly candy is a candy that has a delicious taste and chewy consistency so that it is favored by various ages and does not harm its consumers. Jelly candies made from banana peel juice use 4 formulations between agar and jelly, namely 1:0, 1:1, 1:2 and 1:3. The purpose of this study is to determine the formulation and characterization of banana peel jelly candy in terms of its physical and chemical aspects. This test was carried out a physical characteristics test based on the preferences of the panelists with 4 indicator, namely color, aroma, taste, and also texture tested on 3 scales, dislike (1) like (2) strongly like (3), while the method used for the chemical characteristics test is moisture content by thermogravimetry method, carbohydrates by molisch and anthrone method, protein biuret method, fat by soxhlet method, and coarse fiber gravimetry method. The results of the organoleptic test research that the panelists preferred were formulation 1 (1:0) with a scale of (2) like. The results of the research on chemical characteristics obtained a result of water content of 17.25%, the results were in accordance with SNI 3547-2-2008 maximum 20%, carbohydrate content 0.6199%, protein test obtained negative results, fat content 1.7175% and crude fiber content 0.4138%. Thus, the panelists liked jelly candy from banana peel formulation 1 and of course it has useful nutritional value.

Keywords: Formulation, Candy, Banana Peel, Characterization