

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

KARYA TULIS ILMIAH



LINA NURLIANA

20121062

**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 JELLY**

KARYA TULIS ILMIAH

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya

Analisis Kesehatan



LINA NURLIANA

20121062

**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 Jelly

Lina Nurliana¹, Korry Novitriani¹, Yane Liswanti¹

Program Studi Diploma Tiga Analisis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan,
Universitas Bakti Tunas Husada

Abstrak

Tingginya konsumsi buah pisang mengakibatkan banyak limbah kulit pisang. Limbah kulit pisang dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan seperti permen jelly. Tujuan penelitian yaitu untuk mengetahui formulasi dan karakterisasi permen jelly kulit pisang yang ditinjau dari segi fisik dan kimianya. Pembuatan permen jelly dengan variasi konsentrasi jelly dibedakan menjadi 4 formulasi antara agar dan jelly 1:0, 1:1, 1:2 dan 1:3. Metode pada uji karakteristik mutu fisik menggunakan instrumen berupa lembar uji organoleptik dengan 5 skala sedangkan, untuk uji karakteristik mutu kimia masing-masing menggunakan metode pemeriksaan kadar air (pengeringan), karbohidrat (anthrone), lemak (sokletasi) dan serat (gravimetri). Dari hasil uji hedonik permen jelly, yang paling banyak disukai panelis pada parameter warna, aroma, rasa dan tekstur yaitu pada formulasi 2 (1:1) dengan skala (3) cukup suka. Hasil penelitian pada karakteristik kimia didapatkan rata-rata kadar air 18,93% yang sesuai dengan SNI 3547-2-2008 maksimal 20%, untuk kadar gula total 0,545%, lemak 1,804% dan serat kasar 0,2727%. Sedangkan untuk uji protein didapatkan hasil negatif pada uji kualitatif biuret. Dengan demikian, permen jelly dari limbah kulit pisang dapat diterima dan masih memiliki kandungan gizi.

Kata Kunci: Formulasi, Karakterisasi, Permen Jelly, Kulit Pisang

Abstract

The high consumption of bananas results in a lot of banana peel waste. Banana peel waste can be used into processed products such as jelly candy. The purpose of the study is to determine the formulation and characterization of banana peel jelly candy which is reviewed in terms of physical and chemical. The manufacture of jelly candies with variations in jelly concentration is divided into 4 formulations between agar and jelly 1:0, 1:1, 1:2 and 1:3. The method of physical quality characteristics test uses an instrument in the form of an organoleptic test sheet with 5 scales, whereas, for the chemical quality characteristics test, each uses the water content (drying), carbohydrate (anthrone), fat (socletasi) and fiber (gravimetry) inspection methods. From the results of the jelly candy hedonic test, the most liked by the panelists on the parameters of color, aroma, taste and texture, namely in formulation 2 (1:1) with a scale (3) quite liked. The results of the study on chemical characteristics obtained an average moisture content of 18.93% which is in accordance with SNI 3547-2-2008 with a maximum of 20%, for total sugar content of 0.545%, fat 1.804% and crude fiber 0.2727%. As for the protein test, negative results were obtained in the biuret qualitative test. Thus, jelly candy from banana peel waste is acceptable and still has nutritional content.

Keywords: Formulation, Characterization, Jelly Candy, Banana Peel