

ABSTRAK

FINA ASTIKA. Pengaruh Penambahan Jenis Gelling Agent Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensori Permen Jelly Carica. Dibimbing oleh SITI AMINAH dan NURRAHMAN.

Carica (*Carica pubescens*) merupakan salah satu komoditas buah-buahan yang cepat mengalami kerusakan apabila disimpan dalam keadaan segar. Oleh karena itu, perlu upaya pengolahan lebih lanjut untuk memperpanjang masa simpan, diantaranya diolah menjadi permen jelly. Salah satu faktor yang mempengaruhi mutu permen jelly adalah bahan pembentuk gel atau penstabil. Tujuan umum dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh penambahan *gelling agent* terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensori pada permen jelly carica. Metode penelitian berjenis eksperimen dimana penelitian ini terdiri dari penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Permen jelly dibuat dengan cara mengambil sari carica kemudian dipanaskan dan ditambahkan *gelling agent* (agar-agar, karagenan, alginat) sebagai variabel independen, dengan konsentrasi 1,5; 3; dan 5% kemudian dilakukan pengeringan. Parameter yang diuji meliputi karakteristik fisik (warna dengan *chromameter*, kekenyalan dan pH) dan karakteristik kimia (kadar air, kadar abu, dan kadar vitamin C), karakteristik sensori (rasa, aroma, tekstur, warna). Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis *gelling agent* berpengaruh terhadap karakteristik kimia (kadar air, kadar vitamin C), karakteristik fisik (kekenyalan, warna dan pH) serta karakteristik sensori (rasa, aroma, tekstur, warna), namun tidak ada pengaruh terhadap kadar abu. Perlakuan penambahan penstabil agar-agar 1,5% merupakan perlakuan terbaik, meliputi sifat sensoris (3,27), kadar air (15,431%), kadar abu (1,453%), vitamin C (12,731 mg/100g), kekenyalan (10,396%), warna (8,44), dan pH (5,6)

Kata Kunci: Carica, Permen jelly, *Gelling agent*