

## ANALISIS KUALITAS SENSORI PERMEN JELI DENGAN PENAMBAHAN PURE BUAH TERONG BELANDA

*(Analysis Of The Sensory Quality Of Jelly Candy With The Addition Of  
Tamarillo Fruit Puree)*

Noviana Lailasari<sup>1</sup>, Rahmi Holinesti<sup>\*2</sup>, Yuliana<sup>3</sup>, Sari Mustika<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Universitas Negeri Padang

\*Corresponding author, e-mail: [r.holinesti@fpp.unp.ac.id](mailto:r.holinesti@fpp.unp.ac.id)

### ABSTRACT

*This research was motivated by the relatively short shelf life of tamarillo fruit and the absence of research on the effect of adding tamarillo fruit puree to jelly candy. In this research, tamarillo fruit was used to make natural coloring in jelly candy. This study aims to analyze the effect of using tamarillo fruit puree (0%, 25%, 50%) on the quality of jelly candy including shape, color, aroma, texture and taste. This type of research is a pure experiment using a completely randomized design (CRD) method with three treatments and three repetitions. The data collection technique was carried out by carrying out organoleptic tests involving fifteen semi-trained panelists who were students of Culinary Arts majoring in Family Welfare Science, Faculty of Tourism, Hospitality, Padang State University. The results obtained from the organoleptic test will be continued with statistical analysis using the F test with organoleptic tests on the quality of jelly candy in terms of (shape, color, aroma, texture and taste. In this study there were differences in the color quality of the first layer and the second layer on jelly candy. Color quality of the first layer with results ( $F_{hit} = 277.71 > F_{tab} 3.20$ ) which is from an average of 1.00, 3.02 to 3.20 ( $F_{hit} = 5.54 > F_{tab} 3.20$ ) where the average is 3.51, 3.29 to 2.93. Taste quality with results ( $F_{hit} = 117.14 > F_{tab} 3.20$ ) where the average is 1, 00, 3.13 to 3.13.*

**Keywords:** Dutch eggplant, puree, jelly candy, quality

### ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi karena relatif singkatnya umur simpan buah terong belanda serta belum adanya penelitian tentang pengaruh penambahan pure buah terong belanda terhadap permen jeli. Dalam penelitian ini memanfaatkan buah terong belanda menjadikan pewarna alami pada permen jeli. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan pure buah terong belanda (0%, 25%, 50%) terhadap kualitas permen jeli yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan tigaperlakuan dan tiga kali pengulangan. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan melakukan uji organoleptik yang melibatkan lima belas orang panelis semi terlatih yang merupakan Mahasiswa Tata Boga jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil yang diperoleh dari uji organoleptik akan dilanjutkan dengan di analisis secara statistik menggunakan Uji F dengan uji organoleptik terhadap kualitas permen jeli dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Pada penelitian ini terdapat perbedaan pada kualitas warna lapisan pertama dan lapisan kedua pada permen jeli. Kualitas warna lapisan pertama dengan hasil ( $F_{hit} = 277,71 > F_{tab} 3,20$ ) dimana dari rata-rata 1,00, 3,02 ke 3,20. Kualitas warna lapisan kedua dengan hasil ( $F_{hit} = 5,54 > F_{tab} 3,20$ ) dimana rata-rata 3,51, 3,29 ke 2,93. Kualitas rasa dengan hasil ( $F_{hit} = 117,14 > F_{tab} 3,20$ ) dimana rata-rata 1,00, 3,13 ke 3,13.

**Kata Kunci :** Terong Belanda, Pure, Permen Jeli, Kualitas

**How to Cite:** Noviana Lailasari<sup>1</sup>, Rahmi Holinesti<sup>\*2</sup>, Yuliana<sup>3</sup>, Sari Mustika<sup>4</sup>. Analisis Kualitas Sensori Permen Jeli Dengan Penambahan Pure Buah Terong Belanda. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 6 (1): pp. 47-53, DOI: 10.24036/jptbt.v6i1.26758



**PENDAHULUAN**

Permen jelly adalah salah satu jenis permen yang disukai karena memiliki sifat yang khas. Permen jelly yang dibuat dari buah ataupun sayuran memiliki kelebihan akan nilai nutrisi dibandingkan dengan yang ada dipasaran yang hanya berasal dari penambahan essence dari bahan kimia. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan permen jelly adalah pectin yang berfungsi sebagai bahan pengental, gula sebagai pemanis dan asam organik sebagai bahan pengawet dan pemberi rasa asam pada produk. Permen jelly disebut juga dengan permen lunak merupakan jenis makanan selingan berbentuk padat, dibuat dari gula atau campuran gula dengan pemanis (Mufida *et al*, 2020). Permen jelly sebagai produk pangan banyak disukai oleh semua golongan usia baik dari anak-anak maupun orang dewasa karena memiliki rasa yang manis serta dapat dikonsumsi kapan saja. Permen jelly dapat diolah dengan berbagai macam variasi baik dari bahan baku, rasa, warna, dan juga bentuk yang menarik (Rahmawati, 2017).

Permen atau gula-gula adalah makanan berkalori tinggi yang pada umumnya berbahan dasar gula, air, dan pewarna. Rasa manis menjadi ciri utama pada permen sehingga menjadi jajanan yang digemari banyak kalangan, terutama kalangan anak-anak. Permen jeli dibuat dari gula atau campuran gula dengan pemanis, diberi atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diijinkan. Permen lunak memiliki tekstur yang relatif lunak jika dikunyah. Khasanah (2019) menyatakan bahwa permen jeli merupakan salah satu jenis permen yang digemari oleh berbagai kalangan usia. Salah satu permen yang banyak digemari adalah permen jeli. Supaya permen jeli menarik dikalangan masyarakat maka dari itu pengolahan permen jeli bisa menggunakan dengan buah terong belanda.

Terong belanda merupakan salah satu tanaman perdu famil *Solanaceae* yang berasal dari New Zealand, dan dalam industry perdagangan disebut *Tamarillo* (Sari *et al.*, 2018) Buah terong belanda (*Solanum betaceum Cav*) merupakan salah satu tanaman yang di budidayakan di Indonesia dan memiliki manfaat dibidang kesehatan. Terong belanda mempunyai kandungan nutrisi yang sangat baik, misalnya vitamin C dan E. Sembiring *et a.*, (2013) menyatakan bahwa biji terong belanda yang diekstrak dengan menggunakan etanol 96% menghasilkan rasa asam yang merupakan rasa alami dari vitamin C. Masih banyak masyarakat yang kurang suka dengan buah terong belanda apabila dimakan secara langsung dikarenakan rasa dari buah terong belanda yaitu asam.

Penelitian relevan yang pernah dilakukan adalah 1) Pembuatan *fruity* mie, Gita Addelia Navera (2018), 2) Pembuatan *fruity* mie, Gita Addelia Navera (2018), 3) Pengolahan sorbet campuran terong pirus dan buah bit, Dian Hasni (2017). Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh penambahan pure buah terong belanda terhadap kualitas Permen Jeli Terong Belanda dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Berdasarkan dari penelitian sebelumnya mengenai penggunaan Terong Belanda Pada Pembuatan Permen Jeli memberikan hasil yang cukup baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Sehingga penulis ingin melanjutkan penelitian tersebut dengan meneliti pengaruh penambahan pure buah terong belanda dengan judul penelitian ini yaitu **“Pengaruh Penambahan Pure Buah Terong Belanda Terhadap Kualitas Permen Jeli”**

**BAHAN DAN METODE**

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni, yaitu jenis penelitian yang dilaksanakan dengan cara percobaan langsung agar mendapatkan hasil sesuai yang diinginkan penelitian. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2024 di Workshop Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Selanjutnya bahan yang dapat digunakan yaitu bubuk agar, nutrijel plain, gula pasir, natrium benzoat, garam, asam sitrat, putih telur dan pure buah terong belanda.

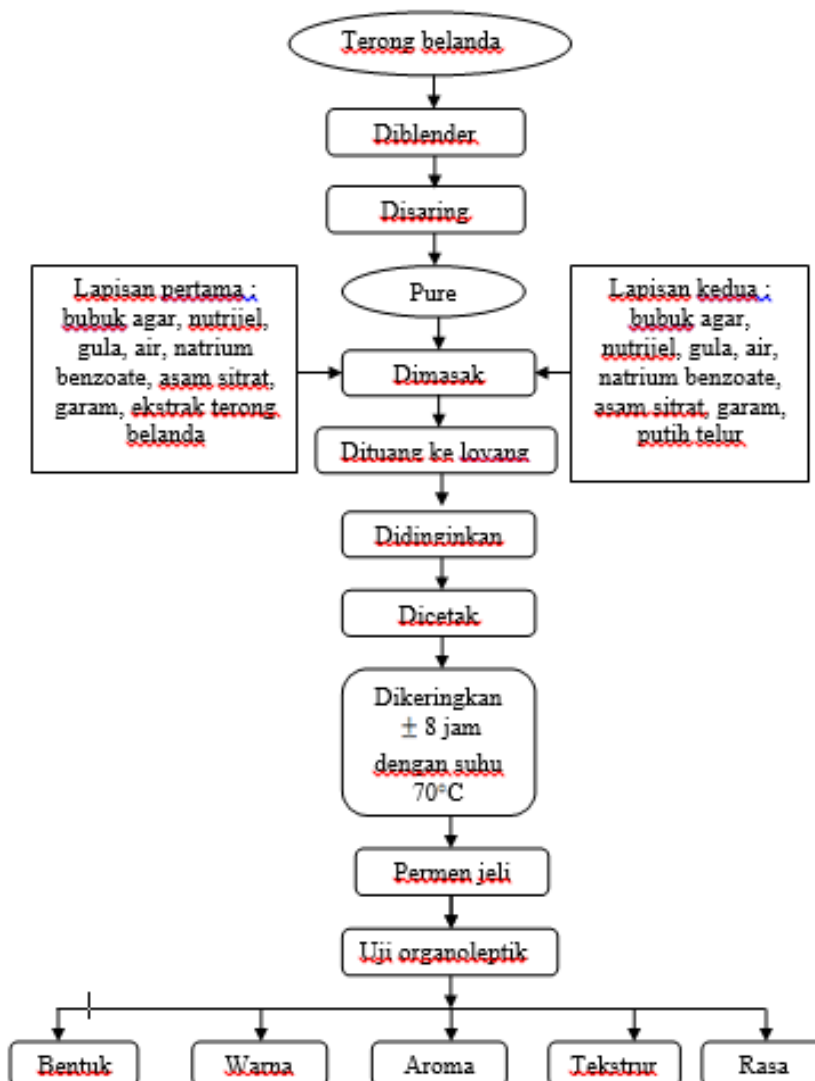
Resep standar yang digunakan pada penelitian ini adalah resep permen jeli dari Rahmi Holinesti (2019). Berdasarkan studi pustaka yang telah dilakukan maka penulis memilih resep standar dalam pembuatan permen jeli sebagai berikut.

**Tabel 1.** Komposisi Bahan Pembuatan Permen Jeli Buah Terong Belanda

NO	Nama Bahan (Lapisan Atas)	Resep Standar	(X1) 0 gr	(X2) 250 gr	(X3) 500 gr
1.	Bubuk Agar	18 gr	18 gr	18 gr	18 gr
2.	Nutrijel Plain	15 gr	15 gr	15 gr	15 gr
2.	Air	500 ml	500 ml	500 ml	500 ml
3.	Gula Pasir	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr
4.	Natrium Benzoat	0,25 gr	0,25 gr	0,25 gr	0,25 gr
5.	Asam Sitrat	0,25 gr	0,25 gr	0,25 gr	0,25 gr
6.	Garam	0,5 gr	0,5 gr	0,5 gr	0,5 gr
7.	Putih Telur	60 gr	60 gr	60 gr	60 gr
8.	Gula Kastor	30 gr	30 gr	30 gr	30 gr

NO	Nama Bahan (Lapisan Bawah)	Resep Standar	(X1) 0 gr	(X2) 250 gr	(X3) 500 gr
1.	Bubuk Agar	9 gr	9 gr	9 gr	9 gr
2.	Nutrijel Plain	30 gr	30 gr	30 gr	30 gr
2.	Air	1000 ml	1000 ml	1000 ml	1000 ml
3.	Gula Pasir	500 gr	500 gr	500 gr	500 gr
4.	Natrium Benzoat	0,25 gr	0,25 gr	0,25 gr	0,25 gr
5.	Asam Sitrat	0,25 gr	0,25 gr	0,25 gr	0,25 gr
6.	Garam	0,5 gr	0,5 gr	0,5 gr	0,5 gr
7.	Pure Buah Terong Belanda	6 gr	6 gr	250 gr	500 gr

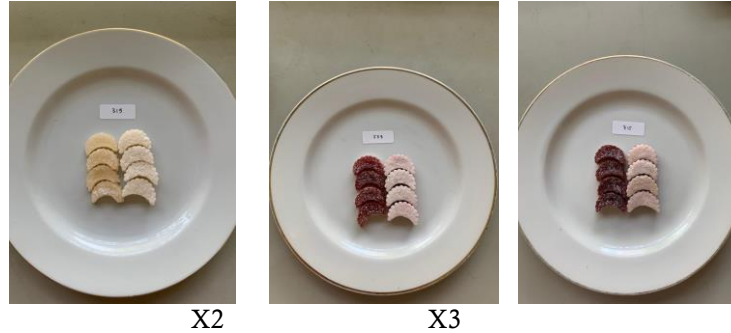
Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan dan tiga kali pengulangan yang mana X<sub>1</sub> (kontrol), X<sub>2</sub> (pure 250 gr), X<sub>3</sub> (pure 500 gr). Selanjutnya, meliputi Y<sub>1</sub> (kualitas bentuk), Y<sub>2</sub> (kualitas warna), Y<sub>3</sub> (kualitas aroma), Y<sub>4</sub> (kualitas tekstur), Y<sub>5</sub> (kualitas rasa). Setelah data diperoleh, kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel. Setelah tabulasi data kemudian dilakukan uji analisis varian. Proses pembuatan permen jeli pure buah terong belanda dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



**Gambar 1.** Diagram Alir Pembuatan Permen Jeli Pure Buah Terong Belanda

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terdapat indikator kualitas yang telah diuji pada uji organoleptik terhadap kualitas permen jeli dengan penambahan pure buah terong belanda yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Data yang diperoleh dari penelitian yang dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan dengan 3 perlakuan yang berbeda yaitu penambahan sebanyak 0 gr, 250 g, 500 g. Hasil penelitian permen jeli dengan penambahan pure buah terong belanda dapat dilihat pada Gambar 2 dibawah ini:



**Gambar 2.** Permen jeli Buah Terong Belanda dengan Variasi Penambahan Pure

Berikut ini adalah tabulasi data akhir penelitian pengaruh penambahan pure terhadap kualitas permen jeli buah terong belanda dapat dilihat pada Gambar berikut ini:

**Tabel 2.** Rata-rata Nilai Kualitas Permen Jeli Yang Dihasilkan Dari Pure buah Terong Belanda

Perlakuan	Bentuk Rapi	Bentuk Seragam	Bentuk Bulan Sabit	Warna Lapisan 1	Warna Lapisan 2	Aroma	Tekstur	Rasa
X1	3,38	3,6	3,47	1	3,51	3,09	2,8	1
X2	3,39	3,51	3,62	3,02	3,2	2,96	2,6	3,12
X3	3,47	3,37	3,56	2,93	2,93	2,98	2,49	3,13



**Gambar 2.** Rata-rata Nilai Kualitas Permen Jeli Yang Dihasilkan Dari Pure buah Terong Belanda

Berdasarkan data yang terdapat pada Gambar 2, dapat disimpulkan bahwa nilai rata-rata dari uji organoleptik untuk kualitas permen jeli penambahan pure menunjukkan hasil terbaik pada beberapa indikator. Untuk indikator kualitas bentuk rapi nilai terbaik diperoleh pada perlakuan X2(250 g) dengan skor 3,39 dengan kategori bentuk cukup rapi, Untuk indikator kualitas bentuk seragam nilai terbaik diperoleh pada perlakuan X2(250 g) dengan skor 3,51 dengan kategori bentuk seragam, Untuk indikator kualitas bentuk bulan sabit bergerigi nilai terbaik diperoleh pada perlakuan X2(250 g) dengan skor 3,62 dengan kategori bentuk berbentuk bulan sabit bergerigi. Kualitas warna nilai diperoleh pada perlakuan X2 (250 g) dengan skor 3,02 lapisan pertama dan skor 3,20 lapisan kedua dengan kategori warna merah. Kualitas aroma nilai diperoleh pada perlakuan X2 (250 g) dengan skor 2,96 dengan kategori cukup beraroma harum. Kualitas tekstur nilai diperoleh pada perlakuan X2 (250 g) dengan skor 2,60 dengan kategori cukup kenyal. Kualitas rasa manis keasaman nilai diperoleh pada perlakuan X2 (250 g) dengan skor 3,12 dengan kategori cukup terasa manis sedikit asam.

Dari data yang telah dipaparkan diatas, dapat disimpulkan bahwa perlakuan terbaik ditemukan pada penambahan gula sebanyak 250 g dengan kategori yang mencukupi bentuk cukup rapi, bentuk seragam, bentuk bulan sabit, warna merah hati, aroma cukup beraroma harum, tekstur cukup kenyal, rasa cukup manis sedikit asam.

**Tabel 3.** Uji Duncan Kualitas Permen Jeli Buah Terong Belanda

No	Kualitas Permen Jeli Buah Terong Belanda	Perlakuan		
		X1	X2	X3
1	Warna Lapisan Pertama	1,00 <sup>a</sup>	3,02 <sup>b</sup>	3,20 <sup>b</sup>
2	Warna Lapisan Kedua	3,51 <sup>b</sup>	3,20 <sup>ab</sup>	2,93 <sup>a</sup>
3	Rasa	1,00 <sup>a</sup>	3,13 <sup>b</sup>	3,13 <sup>b</sup>

Berdasarkan tabel diatas hasil uji lanjut Duncan permen jeli penambahan pure sebagai berikut :

1. kualitas warna memberikan indikasi bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara perlakuan X1,X2, dan X3.
2. kualitas rasa memberikan indikasi bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara perlakuan X1,X2, dan X3.

Setelah melakukan penelitian dengan 3 perlakuan serta tiga kali pengulangan, maka dapat dilihat kualitas permen jeli buah terong belanda yang meliputi: bentuk (rapi), bentuk (seragam), bentuk (bulan sabit bergerigi), warna (merah), aroma (harum), tekstur (kenyal) dan rasa (manis sedikit asam). Persentasi jumlah pure yang digunakan pada pembuatan permen jeli buah terong belanda dalam penelitian ini adalah sebanyak 0 gr (X1), 250 gr (X2), 500 gr (X3). Pembahasan tentang kualitas permen jeli terong belanda dengan variasi penambahan pure dapat dilihat pada uraian berikut ini:

a. Bentuk rapi

Bentuk merupakan tampilan dari makanan. Penampilan dari suatu makna akan berpengaruh pada ketertarikan orang memakannya. Bentuk dapat mempengaruhi kualitas produk permen jeli (Zuhri, 2021). Warna berperan sebagai komponen yang dapat meningkatkan kualitas dari makanan dan menarik konsumen agar mau membeli produk yang diolah (Nurhayani dan Rahmi Holinesti, 2020). Nilai rata-rata bentuk rapi permen jeli buah terong belanda dengan variasi penambahan pure pada perlakuan X1 memiliki rata-rata 3,38 dengan kategori cukup rapi, pada perlakuan X2 memiliki rata-rata 3,39 dengan kategori cukup rapi, pada perlakuan X3 memiliki rata-rata 3,47 dengan kategori cukup rapi. Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan  $F_{hitung}$  sebesar 0,363 lebih kecil dari  $F_{tabel}$  pada 5% yaitu 3.20. Dengan demikian bahwa  $H_0$  diterima  $H_a$  sehingga dapat disimpulkan maka tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk rapi permen jeli buah terong belanda terhadap variasi penambahan pure.

b. Bentuk seragam

Bentuk merupakan tampilan dari makanan. Penampilan dari suatu makna akan berpengaruh pada ketertarikan orang memakannya. Bentuk dapat mempengaruhi kualitas produk permen jeli (Zuhri, 2021). Bentuk ialah tampilan keseluruhan pada sebuah makanan, bentuk mampu memunculkan selera dan minat konsumen pada makanan (Gusnita dan Ramadhanti, 2020). Nilai rata-rata bentuk rapi permen jeli buah terong belanda dengan variasi penambahan pure pada perlakuan X1 memiliki rata-rata 3,60 dengan kategori cukup seragam, pada perlakuan X2 memiliki rata-rata 3,51 dengan kategori cukup seragam, pada perlakuan X3 memiliki rata-rata 3,37 dengan kategori cukup seragam. Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan  $F_{hitung}$  sebesar 1.37 lebih kecil dari  $F_{tabel}$  pada 5% yaitu 3.20. Dengan demikian bahwa  $H_0$  diterima  $H_a$  sehingga dapat disimpulkan maka tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk seragam permen jeli buah terong belanda terhadap variasi penambahan pure.

c. Bentuk bulan sabit bergerigi

Bentuk merupakan tampilan dari makanan. Penampilan dari suatu makna akan berpengaruh pada ketertarikan orang memakannya. Bentuk dapat mempengaruhi kualitas produk permen jeli (Zuhri, 2021). Bentuk ialah tampilan keseluruhan pada sebuah makanan, bentuk mampu memunculkan selera dan minat konsumen pada makanan (Gusnita dan Ramadhanti, 2020). Nilai rata-rata bentuk rapi permen jeli buah terong belanda dengan variasi penambahan pure pada perlakuan X1 memiliki rata-rata 3,47 dengan kategori cukup bulan sabit bergerigi, pada perlakuan X2 memiliki rata-rata 3,62 dengan kategori cukup bulan sabit bergerigi, pada perlakuan X3 memiliki rata-rata 3,56 dengan kategori cukup bulan sabit bergerigi. Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan  $F_{hitung}$  sebesar 1.29 lebih kecil dari  $F_{tabel}$  pada 5% yaitu 3.20. Dengan demikian bahwa  $H_0$  diterima  $H_a$  sehingga dapat disimpulkan maka tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk bulan sabit bergerigi permen jeli buah terong belanda terhadap variasi penambahan pure.

---

d. Warna lapisan pertama

Warna merupakan suatu komponen yang mampu meningkatkan kualitas dari suatu makanan. Makanan yang memiliki warna menarik akan membuat orang tertarik mencicipi. Ali (2016) menyatakan bahwa warna permen jeli ditentukan oleh warna alami atau warna sintesis yang digunakan. Warna berperan sebagai komponen yang dapat meningkatkan kualitas dari makanan dan menarik konsumen agar mau membeli produk yang diolah (Nurhayani dan Holinesti, 2020). Nilai rata-rata bentuk rapi permen jeli buah terong belanda dengan variasi penambahan pure pada perlakuan X1 memiliki rata-rata 1.00 dengan kategori tidak warna merah, pada perlakuan X2 memiliki rata-rata 3,02 dengan kategori cukup warna merah, pada perlakuan X3 memiliki rata-rata 3,20 dengan kategori cukup warna merah. Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan  $F_{hitung}$  sebesar 277,21 lebih besar dari  $F_{tabel}$  pada 5% yaitu 3.20. Dengan demikian bahwa  $H_0$  diterima  $H_a$  sehingga dapat disimpulkan maka terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas warna permen jeli buah terong belanda terhadap variasi penambahan pure.

e. Warna lapisan kedua

Warna merupakan suatu komponen yang mampu meningkatkan kualitas dari suatu makanan. Makanan yang memiliki warna menarik akan membuat orang tertarik mencicipi. Ali (2016) menyatakan bahwa warna permen jeli ditentukan oleh warna alami atau warna sintesis yang digunakan. Warna berperan sebagai komponen yang dapat meningkatkan kualitas dari makanan dan menarik konsumen agar mau membeli produk yang diolah (Nurhayani dan Rahmi Holinesti, 2020). Nilai rata-rata bentuk rapi permen jeli buah terong belanda dengan variasi penambahan pure pada perlakuan X1 memiliki rata-rata 3.51 dengan kategori warna putih, pada perlakuan X2 memiliki rata-rata 3,20 dengan kategori cukup warna putih, pada perlakuan X3 memiliki rata-rata 2.93 dengan kategori cukup warna putih. Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan  $F_{hitung}$  sebesar 0.67 lebih besar dari  $F_{tabel}$  pada 5% yaitu 3.20. Dengan demikian bahwa  $H_0$  diterima  $H_a$  sehingga dapat disimpulkan maka tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas warna permen jeli buah terong belanda terhadap variasi penambahan pure.

f. Aroma

Aroma adalah bau harum yang dihasilkan dari suatu masakan yang telah diolah. Aroma suatu makanan menentukan kelezatan makanan tersebut (Rahmawati, 2016). Aroma merupakan sensasi yang terbentuk dari hasil perpaduan bahan dan komposisi pada suatu produk makanan yang dapat dideteksi oleh indra penciuman (Sri Harwanti, dalam Nabila 2021). Nilai rata-rata bentuk rapi permen jeli buah terong belanda dengan variasi penambahan pure pada perlakuan X1 memiliki rata-rata 2.80 dengan kategori cukup harum, pada perlakuan X2 memiliki rata-rata 2.96 dengan kategori cukup harum, pada perlakuan X3 memiliki rata-rata 2.98 dengan kategori cukup harum. Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan  $F_{hitung}$  sebesar 0.67 lebih kecil dari  $F_{tabel}$  pada 5% yaitu 3.20. Dengan demikian bahwa  $H_0$  diterima  $H_a$  sehingga dapat disimpulkan maka tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas aroma permen jeli buah terong belanda terhadap variasi penambahan pure.

g. Tekstur

Tekstur adalah salah satu faktor sensoris yang berkaitan dengan tingkat kekerasan dan kelembutan suatu produk. Utami (2016) menyatakan bahwa tekstur adalah salah satu penilaian yang penting dalam permen. Tekstur adalah suatu komponen dalam menentukan kualitas dari suatu makanan yang dapat dirasakan melalui indera perasa maupun sentuhan tangan (Holinesti dan Oktania, 2022). Nilai rata-rata bentuk rapi permen jeli buah terong belanda dengan variasi penambahan pure pada perlakuan X1 memiliki rata-rata 2.80 dengan kategori cukup kenyal, pada perlakuan X2 memiliki rata-rata 2.60 dengan kategori cukup kenyal, pada perlakuan X3 memiliki rata-rata 2.49 dengan kategori cukup kenyal. Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan  $F_{hitung}$  sebesar 2.85 lebih kecil dari  $F_{tabel}$  pada 5% yaitu 3.20. Dengan demikian bahwa  $H_0$  diterima  $H_a$  sehingga dapat disimpulkan maka tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas tekstur permen jeli buah terong belanda terhadap variasi penambahan pure.

h. Rasa

Rasa merupakan hal paling pertama yang diperhatikan seseorang dalam menilai suatu makanan. Rasa permen jeli manis diperoleh dari pemakaian gula, sesuai dengan pernyataan (Dian, 2019). Rasa merupakan kualitas makanan yang dihasilkan dari bahan-bahan yang digunakan yang dapat dirasakan oleh lidah. Menurut (Setiawan & Japarinto, 2012), titik perasa dari lidah yaitu kemampuan mendeteksi rasa manis, asam, asin, pedas dan pahit. Nilai rata-rata bentuk rapi permen jeli buah terong belanda dengan variasi penambahan pure pada perlakuan X1 memiliki rata-rata 1.00 dengan kategori tidak manis sedikit asam, pada perlakuan

X2 memiliki rata-rata 3.12 dengan kategori cukup manis sedikit asam, pada perlakuan X3 memiliki rata-rata 3.13 dengan kategori cukup manis sedikit asam. Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan  $F_{hitung}$  sebesar 117.14 lebih besar dari  $F_{tabel}$  pada 5% yaitu 3.20. Dengan demikian bahwa  $H_a$  diterima  $H_0$  sehingga dapat disimpulkan maka terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas rasa permen jeli buah terong belanda terhadap variasi penambahan pure.

### KESIMPULAN

Hasil terbaik pada bentuk rapi terdapat pada penambahan 50% pure buah terong belanda ( $X_3$ ) kategori cukup rapi. Hasil terbaik pada bentuk seragam terdapat pada penambahan 0% pure buah terong belanda ( $X_1$ ) kategori seragam. Hasil terbaik pada bentuk bulan sabit bergerigi terdapat pada penambahan 25% pure buah terong belanda ( $X_2$ ) kategori bulan sabit bergerigi. Hasil terbaik pada warna lapisan pertama terdapat pada penambahan 50% pure buah terong belanda ( $X_3$ ) kategori cukup merah. Hasil terbaik pada warna lapisan pertama terdapat pada penambahan 0% pure buah terong belanda ( $X_1$ ) kategori putih. Hasil terbaik pada aroma terdapat pada penambahan 0% pure buah terong belanda ( $X_1$ ) kategori cukup harum. Hasil terbaik pada aroma terdapat pada penambahan 0% pure buah terong belanda ( $X_1$ ) kategori cukup kenyal. Hasil terbaik pada aroma terdapat pada penambahan 50% pure buah terong belanda ( $X_3$ ) kategori cukup manis sedikit asam.

Permen jeli yang dihasilkan dari penambahan persentase pure yang berbeda memiliki perbedaan yang signifikan pada kualitas warna lapisan pertama, warna lapisan kedua, dan rasa, hal ini dibuktikan dengan uji organoleptik dan dianalisa dengan uji F, dimana data dianalisis dan ditemukan data  $F_{hitung} > F_{tabel}$  artinya terdapat perbedaan pada kualitas permen jeli. Kualitas bentuk, aroma, tekstur rasa permen jeli menunjukkan  $F_{hitung} < F_{tabel}$  yang membuktikan tidak terdapat perbedaan pada kualitas permen jeli.

### DAFTAR REFERENSI

- Ali, A. (2016) Pengaruh Penambahan Karaginan Terhadap Mutu Permen Jelly Dari Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) (Doctoral Dissertation, Riau University).
- Armin, F., Y.Y. Dewi dan Mahyuddin. 2011. Penentuan kadar senyawa fenolat dan uji aktivitas antioksidan pada buah terong belanda (*Cyphomandra betacea* (cav.) Sendtn) secara spektrofotometri visibel. *Jurnal Farmasi Higea*. 3(1): 1-15.
- Dian Suryani, D. D. (2019). Pengaruh Kombinasi Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Dan Nanas (*Ananas Comocus* (L) Merr) Terhadap Karakteristik Permen Jelly (Doctoral Dissertation, Poltekkes Denpasar).
- Febriyanti. 2003. Formulasi Minuman Instan Markisa (*Passiflora edulis f.edulis* Sims.) Terong Belanda (*Cyphomandra betacea* Sendt.) Effervescent [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Firmansyah, F., & Duppa, M. T. (2022). Potensi Ekstrak Kulit Terong belanda (*Solanum betaceum* Cav.) Dalam Sediaan Sirup Sebagai Imunomodulator Pencegahan Covid-19. *Jurnal Mandala Pharmacoon Indonesia*, 8(2), 217-230.
- Khasanah, L. U., Atmaka, W., Kawiji, K., Manuhara, G. J., Utami, R., & Sanjaya, Kimmerle B. 2003. Candy: The Sweet History. Oregon: Collectors Press.
- Mufida, R. T., Darmanto, Y. S. and Suharto, S. (2020). 'Karakteristik Permen Jelly dengan Penambahan Gelatin Sisik Ikan yang Berbeda'. 2(1). pp. 1-45.
- Rahmawati, P. S. and Adi, A. C. (2017). 'Daya terima Dan Zat Gizi Permen Jeli Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*)'. *Media Gizi Indonesia*. 11(1). Pp. 86-93
- Rahmawati, P. S., & Adi, A. C. (2016). Daya Terima Dan Zat Gizi Permen Jeli Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 86-93.
- Sari, N. P. W. *et al.* (2018) 'Pengaruh perbandingan terong belanda (*Solanum betaceum* Cav) dengan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap karakteristik leather', *Jurnal ITEPA*, 7(2), pp. 65-75
- Sembiring, R.L. Purwijatiningsih, E.M.L. & Sinung. 2013. "Pemanfaatan Ekstrak Biji Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav). Sebagai Pewarna Alami Es Krim" dalam *e-jurnal.uajy* (Hal. 1-13). Yogyakarta : Universitas Atma Jaya.
- Toussaint, S. and Maguelonne. 2009. A History of Food. Wiley-Blackwell: New Jersey.
- Utami, P. B., Setiani, B. E., & Hintono, A. (2016). Pengaruh Penggunaan Agar-Agar Dan Gelatin Pada Permen Jelly Wortel Terhadap Aktivitas Air, Tingkat Kemanisan, Tekstur Dan Sifat Organoleptik (Doctoral Dissertation, Fakultas Peternakan & Pertanian Undip).
- Zuhri, R., Faridah, A., & Holinesti, R. (2021). Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Permen Jeli. *Journal Of Home Economics And Tourism*, 15(2).