



Characteristics of Harum Manis Mango Peel Jelly Candy (*Mangifera indica L.*) Based on Varying Gelatin and Citric Acid Concentrations

Karakteristik Permen Jelly Kulit Mangga Harum Manis (*Mangifera indica L.*) Berdasarkan Variasi Konsentrasi Gelatin dan Asam Sitrat

Cici Lailatur Rohmah
201040200038

Dosen Pembimbing
Ir. Al Machfud WDP., M.M

Dosen Penguji
Ir. Ida Agustini Saidi, MP
Syarifa Ramadhani Nurbaya, S.TP., M.P

**Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Mei 2024**

LEMBAR PENGESAHAN

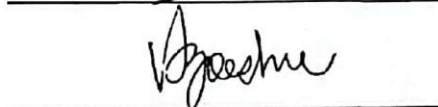
Judul : Karakteristik Permen Jelly Kulit Mangga Harum Manis (*Mangifera Indica L.*) Berdasarkan Variasi Konsentrasi Gelatin dan Asam Sitrat
Nama Mahasiswa : Cici Lailatur Rohmah
NIM : 201040200038

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing
Al Machfud WDP, Ir., MM



Dosen Penguji 1
Ir. Ida Agustini Saidi, MP

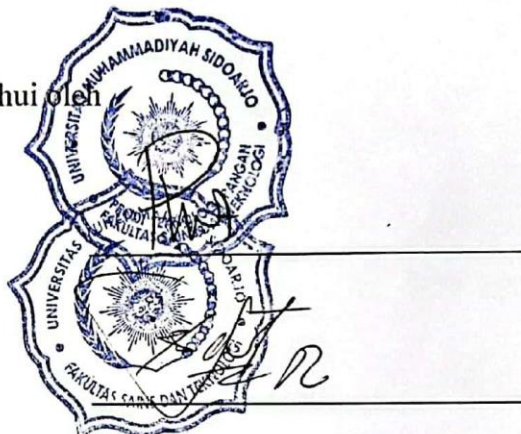


Dosen Penguji 2
Syarifah Ramadhani Nurbaya, S.TP., M.P



Diketahui oleh

Ketua Program Studi
Rahmah Utami Budiandari, S.TP., MP
NIP/NIK. 18149



Dekan
Iswanto, S.T., M. MT
NIP/NIK. 207139

Tanggal Ujian
(28 Mei 2024)

Tanggal Lulus
(28 Mei 2024)

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
DAFTAR ISI	ii
SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH	iii
I. PENDAHULUAN	2
II. METODE	2
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	2
B. Alat dan Bahan	2
C. Rancangan Penelitian	3
D. Variabel Pengamatan.....	3
E. Analisa Data.....	3
F. Prosedur Penelitian.....	3
III HASIL DAN PEMBAHASAN	4
A. Analisis Kimia.....	4
1. Kadar Air.....	4
2. Kadar Abu	5
3. pH.....	5
4. Antioksidan	6
B. Analisis Fisik.....	7
1. Tekstur	7
2. Profil Warna.....	8
C. Analisis Organoleptik.....	10
1. Organoleptik Warna.....	10
2. Organoleptik Aroma.....	10
3. Organoleptik Rasa	11
4. Organoleptik Tekstur	11
D. Perlakuan Terbaik	11
IV. KESIMPULAN.....	12
UCAPAN TERIMAKASIH	13
REFERENSI.....	13
LAMPIRAN	16
Lampiran 1. Analisis Kadar Air.....	16
Lampiran 2. Analisis Kadar Abu	17
Lampiran 3. Analisis pH.....	18
Lampiran 4. Analisis Antioksidan (IC ₅₀) Metode DPPH.....	19
Lampiran 5. Analisis Tekstur metode <i>Color Reader</i>	20
Lampiran 6. Analisis Warna metode <i>Tekxture Analyzer</i>	21
Lampiran 7. Analisis Organoleptik.....	22
Lampiran 8. Lembar Uji Organoleptik	23
Lampiran 9. Metode Penentuan Perlakuan Terbaik (DeGarmo dkk, 1984).....	24
Lampiran 10. Data dan Analisis Ragam serta BNJ 5% Kadar Air Permen Jelly Kulit Mangga.....	25
Lampiran 11. Data dan Analisis Ragam serta BNJ 5% Kadar Abu Permen Jelly Kulit Mangga	27
Lampiran 12. Data dan Analisis Ragam serta BNJ 5% pH Permen Jelly Kulit Mangga.....	29
Lampiran 13. Data dan Analisis Ragam serta BNJ 5% Antioksidan (IC ₅₀) Permen Jelly Kulit Mangga	31
Lampiran 14. Data dan Analisis Ragam serta BNJ 5% Tekstur Permen Jelly Kulit Mangga	33
Lampiran 15. Data dan Analisis Ragam serta BNJ 5% Warna L* (<i>Lightness</i>) Permen Jelly Kulit Mangga..	35
Lampiran 16. Data dan Analisis Ragam serta BNJ 5% Warna a* (<i>Redness</i>) Permen Jelly Kulit Mangga.....	37
Lampiran 17. Data dan Analisis Ragam serta BNJ 5% Warna b* (<i>Yellowness</i>) Permen Jelly Kulit Mangga	39
Lampiran 18. Data dan Analisis Friedman Organoleptik Warna Permen Jelly Kulit Mangga	41
Lampiran 19. Data dan Analisis Friedman Organoleptik Aroma Permen Jelly Kulit Mangga	43
Lampiran 20. Data dan Analisis Friedman Organoleptik Rasa Permen Jelly Kulit Mangga	45
Lampiran 21. Data dan Analisis Friedman Organoleptik Tekstur Permen Jelly Kulit Mangga	47
Lampiran 22. Perhitungan Perlakuan Terbaik	49
Lampiran 23. Dokumentasi Kegiatan	50

SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama Mahasiswa : Cici Lailatur Rohmah
NIP/NIM : 201040200038
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Sains dan Teknologi

DAN

Dosen Pembimbing : Al Machfud WDP, Ir., MM
NIP/NIK : 910044
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Sains dan Teknologi

MENYATAKAN bahwa, karya tulis ilmiah dengan rincian:

Judul : Karakteristik Permen Jelly Kulit Mangga Harum Manis (*Mangifera indica L.*) Berdasarkan Variasi Konsentrasi Gelatin dan Asam Sitrat
Kata Kunci : Kulit mangga, permen jelly, gelatin, asam sitrat

TELAH:

1. Disesuaikan dengan petunjuk penulisan di Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. Berdasarkan surat keputusan rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah Mahasiswa.
2. Lolos uji cek kesamaan sesuai ketentuan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

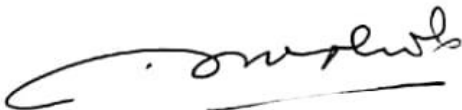
SERTA*:

- **Bertanggung jawab untuk** melakukan publikasi karya tulis ilmiah tersebut ke jurnal ilmiah / prosiding sesuai ketentuan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah. Khususnya Lampiran Huruf B.
- ✓ **Menyerahkan tanggung jawab untuk** melakukan publikasi karya tulis ilmiah tersebut ke jurnal ilmiah / prosiding sesuai ketentuan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah. Khususnya Lampiran Huruf B kepada Bidang Pengembangan Publikasi Ilmiah DRPM UMSIDA.

Demikian pernyataan dari saya, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya. Terimakasih

Menyetujui,
Dosen Pembimbing

Sidoarjo, (28/05/2024)
Mahasiswa



(Al Machfud WDP, Ir., MM)
NIK. 910044



(Cici Lailatur Rohmah)
NIM. 201040200038

*Centang salah satu

**PERNYATAAN MENGENAI KARYA TULIS ILMIAH DAN SUMBER INFORMASI
SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA**

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis ilmiah tugas akhir saya dengan judul “**Karakteristik Permen Jelly Kulit Mangga Harum Manis (*Mangifera indica L.*) Beradasrkan Variasi Konsentrasi Gelatin Dan Asam Sitrat**” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir karya tulis ilmiah tugas akhir saya ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Sidoarjo, 28 Mei 2024



Cici Lailatur Rohmah
NIM. 201040200038