



**Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Permen Jelly Nanas (*Ananas comosus L.*)**  
*Effect of Gelatin and Sucrose Concentration On The Characteristics of Pineapple Jelly Candy (*Ananas comosus L.*)*

Hafsah Nikmah Amalia  
201040200014

Dosen Pembimbing  
Rima Azara, S.TP., MP

Dosen Penguji  
Syarifa Ramadhani Nurbaya, S.TP., M.P  
Ir. Al Machfud WDP., M.M

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

**LEMBAR PENGESAHAN**

Judul : Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Permen Jelly Nanas (*Ananas comosus* L.)  
Nama Mahasiswa : Hafsa Nikmah Amalia  
NIM : 201040200014

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing  
Rima Azara, STP, MP



Dosen Penguji 1  
Syarifa Ramadhani Nurbaya, S. TP., MP



Dosen Penguji 2  
Al Machfud WDP, Ir., MM



Diketahui oleh

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



Dekan  
Iswanto, S.T., M.MT  
NIP/NIK. 207319



Tanggal Ujian  
(25 Juni 2024)

Tanggal Lulus  
(25 Juni 2024)

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
DAFTAR ISI .....	ii
SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH .....	iii
I. PENDAHULUAN .....	1
II.METODE .....	2
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan .....	2
B. Alat dan Bahan .....	2
C. Rancangan Penelitian .....	2
D. Variabel Pengamatan .....	2
E. Analisis Data .....	2
F. Prosedur Penelitian .....	2
III. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	4
A. Kadar Air .....	4
B. Kadar Vitamin C .....	4
C. Tekstur .....	5
D. Warna.....	5
E. Organoleptik .....	7
1. Organoleptik Aroma .....	7
2. Organoleptik Warna .....	8
3. Organoleptik Tekstur .....	8
4. Organoleptik Rasa .....	9
F. Perlakuan Terbaik .....	10
IV. KESIMPULAN .....	10
UCAPAN TERIMA KASIH .....	10
REFERENSI .....	10
LAMPIRAN.....	13
Lampiran 1. Analisa kadar air metode oven.....	13
Lampiran 2. Analisa kadar vitamin C.....	14
Lampiran 3. Analisa tekstur.....	15
Lampiran 4. Analisa warna.....	16
Lampiran 5. Uji organoleptik .....	17
Lampiran 6. Uji efektivitas perlakuan terbaik .....	19
Lampiran 7. Data dan analisis ragam serta BNJ 5% kadar air .....	20
Lampiran 8. Data dan analisis ragam serta BNJ 5% kadar vitamin C .....	23
Lampiran 9. Data dan analisis ragam serta BNJ 5% tekstur .....	26
Lampiran 10. Data dan analisis ragam serta BNJ 5% warna <i>lightness</i> .....	29
Lampiran 11. Data dan analisis ragam serta BNJ 5% warna <i>redness</i> .....	32
Lampiran 12. Data dan analisis ragam serta BNJ 5% warna <i>yellowness</i> .....	35
Lampiran 13. Data dan uji friedman nilai organoleptik aroma .....	38
Lampiran 14. Data dan uji friedman nilai organoleptik warna .....	40
Lampiran 15. Data dan uji friedman nilai organoleptik tekstur .....	42
Lampiran 16. Data dan uji friedman nilai organoleptik rasa .....	45
Lampiran 17. Metode penentuan perlakuan terbaik .....	48
Lampiran 17. Dokumentasi .....	49

## SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama Mahasiswa : Hafsah Nikmah Amalia  
NIM : 201040200014  
Program Studi : Teknologi Pangan  
Fakultas : Sains dan Teknologi

**DAN**

Dosen Pembimbing : Rima Azara, S.TP., MP  
NIK/NIP : 214449  
Program Studi : Teknologi Pangan  
Fakultas : Sains dan Teknologi

**MENYATAKAN** bahwa, karya tulis ilmiah dengan rincian:

Judul : Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Permen Jelly Nanas (*Ananas comosus* L.)  
Kata Kunci : *Ananas comosus* L., gelatin, permen jelly, sukrosa

**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. Terima Kasih

Menyetujui,  
Dosen Pembimbing



(Rima Azara, S.TP., MP)  
NIP/NIK. 214449

Sidoarjo, (25/06/2024)  
Mahasiswa



(Hafsah Nikmah Amalia)  
NIM. 201040200014

\*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 "**Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Permen Jelly Nanas (*Ananas comosus* L.)**" 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, 25 Juni 2024



Hafsah Nikmah Amalia  
NIM. 20104020014