



Pengaruh Konsentrasi Gula Stevia dan Gelatin Terhadap Karakteristik Organoleptik Permen Jelly Bunga Telang (*Clitoria ternatea*)

The Influence of Stevia Sugar and Gelatin Concentrations on the Organoleptic Characteristics of Butterfly Pea Flower Jelly Candy (*Clitoria ternatea*)

Irma Kiranti
211040200016

Dosen Pembimbing
Rahmah Utami Budiandari, S.TP., MP

Dosen Penguji
Rima Azara, S.TP., MP
Dr. Poppy Diana Sari, S.TP., MP

**Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Mei, 2025**

LEMBAR PENGESAHAN

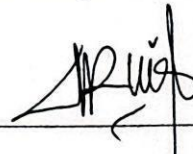
Judul : Pengaruh Konsentrasi Gula Stevia dan Gelatin Terhadap Karakteristik Organoleptik
Pemen Jelly Bunga Telang (*Clitoria ternatea*)
Nama Mahasiswa : Irma Kiranti
NIM : 211040200016

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing
Rahmah Utami Budiandari, S.TP., MP



Dosen Penguji 1
Rima Azara, S.TP.,MP



Dosen Penguji 2
Dr. Poppy Diana Sari, S.TP., MP



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
(08 Mei 2025)

Tanggal Lulus
(08 Mei 2025)

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
DAFTAR ISI	ii
SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH.....	iii
I. PENDAHULUAN.....	1
II. METODE.....	2
A. Waktu dan Tempat	2
B. Alat dan Bahan	2
C. Rancangan Penelitian	2
D. Variabel Pengamatan.....	2
E. Analisa Data.....	2
F. Prosedur Penelitian	3
III. Hasil dan Pembahasan.....	4
A. Organoleptik Warna	4
B. Organoleptik Aroma	4
C. Organoleptik Rasa	4
D. Organoleptik Tekstur.....	5
IV. Kesimpulan.....	5
Ucapan Terima Kasih	5
Referensi.....	5

SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama Mahasiswa : Irma Kiranti
NIM : 211040200016
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Sains dan Teknologi

DAN

Dosen Pembimbing : Rahmah Utami Budiandari, S.TP., MP
NIK/NIP : 18149
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Sains dan Teknologi

MENYATAKAN bahwa, karya tulis ilmiah dengan rincian:

Judul : Pengaruh Konsentrasi Gula Stevia dan Gelatin Terhadap Karakteristik Organoleptik Permen Jelly Bunga Telang (*Clitoria ternatea*)
Kata Kunci : Bunga telang (*Clitoria ternatea*), gula stevia, gelatin, permen jelly

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



(Rahmah Utami Budiandari, S.TP., MP)
NIP/NIK. 18149

Sidoarjo, (08/05/2025)
Mahasiswa



(Irma Kiranti)
NIM. 211040200016

*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 Gula Stevia dan Gelatin Terhadap Karakteristik Organoleptik Permen Jelly Bunga Telang (*Clitoria ternatea*)**” 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, 08 Mei 2025



Irma Kiranti

NIM. 211040200016