



**Karakteristik Organoleptik Permen Keras Berbahan Dasar Sari Mentimun (*Cucumis sativus* L.)
Yang Dikombinasikan Dengan Sari Daun Kemangi (*Ocimum sanctum* L.)**
*Organoleptic Characteristics of Hard Candy Made from Cucumber (*Cucumis sativus* L.) Juice
Combined with Basil Leaf (*Ocimum sanctum* L.) Juice*

Mariah Alqibtiyah
221040200007

Dosen Pembimbing
Syarifa Ramadhani Nurbaya, S.TP., M.P.

Dosen Penguji
Dr. Poppy Diana Sari, S.TP., M.P
Rahmah Utami Budiandari, S.TP., M.P

**Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Januari, 2026**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Karakteristik Organoleptik Permen Keras Berbahan Dasar Sari Mentimun (*Cucumis sativus* L.) Yang Dikombinasikan Sari Daun Kemangi (*Ocimum sanctum* L.)

Nama Mahasiswa : Mariah Alqibtiyah

NIM : 221040200007

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing
Syarifah Ramadhani Nurbaya, S.TP., M.P.
NIP/NIK. 218628



Dosen Penguji 1
Dr. Poppy Diana Sari, S.TP., M.P.
NIP/NIK. 241798



Dosen Penguji 2
Rahmah Utami Budiandari, S.TP., M.P.
NIP/NIK. 18149



Diketahui oleh

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



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

Tanggal Lulus
(22 - 01 - 2026)

Tanggal Ujian
(22 Januari 2026)

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
DAFTAR ISI	ii
SURAT PERNATAAN PUBLIKASI ILMIAH	iii
I. PENDAHULUAN	1
II. METODE	2
A. Waktu dan Tempat	2
B. Alat dan Bahan	2
C. Rancangan Percobaan	2
D. Variabel Pengamatan	2
E. Analisis Data	3
F. Prosedur Penelitian	3
III. HASIL DAN PEMBAHASAN	4
IV. KESIMPULAN	6
REFERENSI	6

SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama Mahasiswa : Mariah Alqibtiyah
NIM : 221040200007
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Sains dan Teknologi

DAN

Dosen Pembimbing : Syarifah Ramadhani Nurbaya, S.TP., M.P.
NIK/NIP : 218628
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Sains dan Teknologi

MENYATAKAN bahwa, karya tulis ilmiah dengan rincian:

Judul : Karakteristik Organoleptik Permen Keras Berbahan Dasar Sari Mentimun (*Cucumis sativus* L.) Yang Dikombinasikan Sari Daun Kemangi (*Ocimum sanctum* L.)

Kata Kunci : Mentimun, kemangi, permen keras

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



Syarifah Ramadhani Nurbaya, S.TP., M.P.
NIP/NIK. 218628

Sidoarjo, 22 Januari 2026
Mahasiswa



Mariah Alqibtiyah
NIM. 221040200007

*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 Organoleptik Permen Keras Berbahan Dasar Sari Mentimun (*Cucumis sativus* L.) Yang Dikombinasikan Sari Daun Kemangi (*Ocimum sanctum* 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, 22 Januari 2026



Mariah Alqibtiyah

221040200007