

**PENAMBAHAN KARAGENAN PADA PEMBUATAN
PERMEN *JELLY SARI BUAH PEDADA* (*Sonneratia caseolaris*)**

SKRIPSI



WULAN

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MARITIM RAJA ALI HAJI
TANJUNGPINANG
2026**

**PENAMBAHAN KARAGENAN PADA PEMBUATAN
PERMEN *JELLY SARI BUAH PEDADA* (*Sonneratia caseolaris*)**

SKRIPSI



WULAN

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MARITIM RAJA ALI HAJI
TANJUNGPINANG
2026**

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

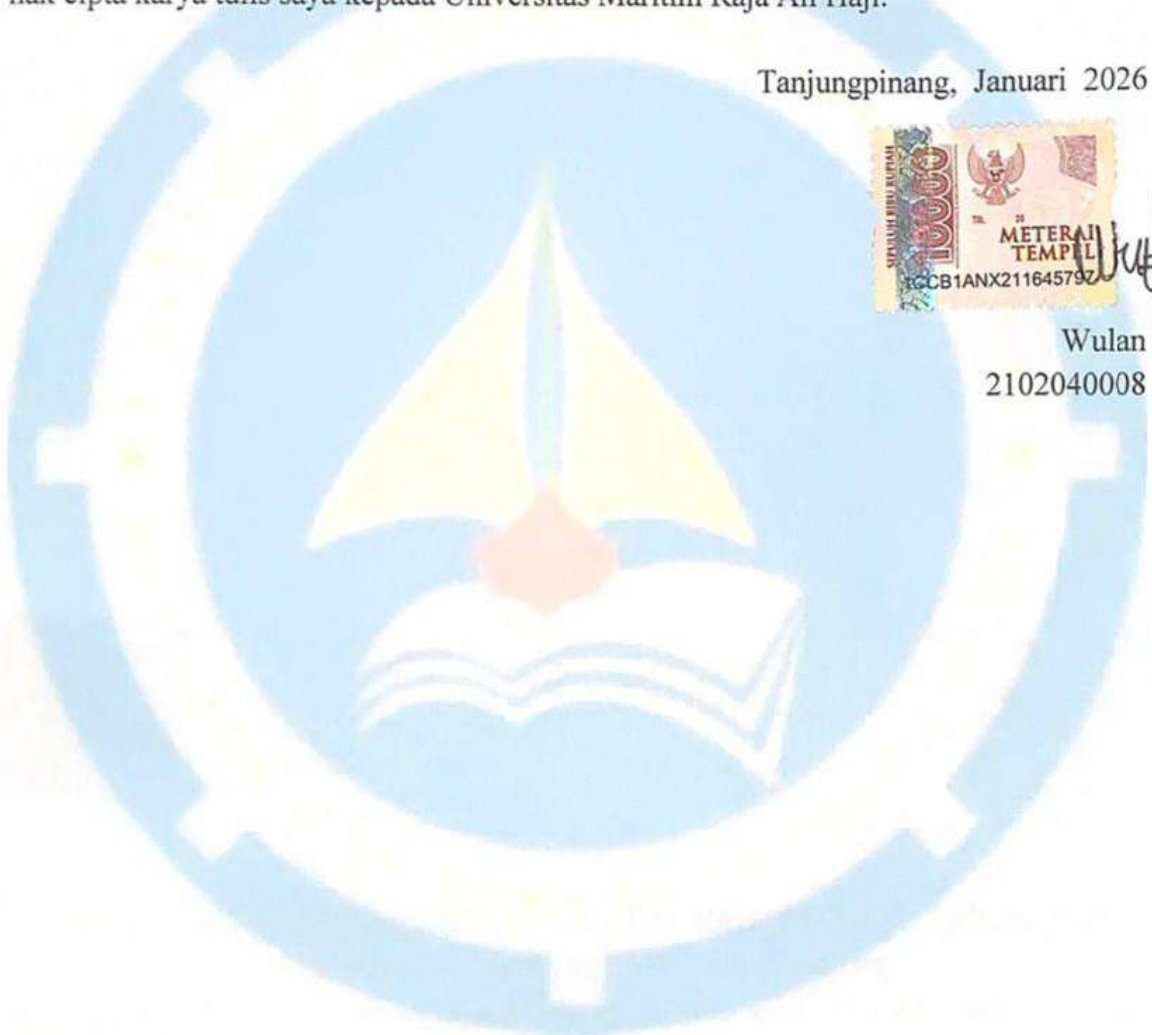
Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi dengan judul Penambahan Karagenan Pada Pembuatan Permen *Jelly* Sari Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) adalah benar karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau kutipan dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka pada bagian akhir dari skripsi ini. Dengan ini saya melimpahkan hak cipta karya tulis saya kepada Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Tanjungpinang, Januari 2026



Wulan

2102040008





**© Hak Cipta Milik Universitas Maritim Raja Ali Haji, Tahun 2026
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Maritim Raja Ali Haji.

**PENAMBAHAN KARAGENAN PADA PEMBUATAN
PERMEN *JELLY SARI BUAH PEDADA (Sonneratia caseolaris)***

**SKRIPSI
DALAM BIDANG TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN**

*Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada Fakultas Ilmu
Kelautan dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji*

**WULAN
2102040008**

Tim Penguji :

- 1. Jumsurizal, S.Pi., M.Si**
- 2. Dr. Sri Novalina A, S.Pt., MP**
- 3. R. Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si**
- 4. Benny Manullang, S.Pi., M.si**
- 5. Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi., M.Si**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MARITIM RAJAALI HAJI
TANJUNGPINANG
2026**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Penelitian : Penambahan Karagenan Pada Pembuatan Permen
Jelly Sari Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*)
Nama : Wulan
NIM : 2102040008
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

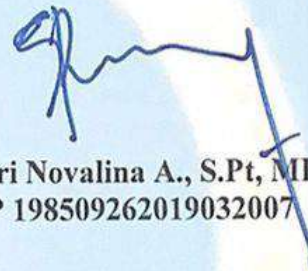
Disetujui oleh

Ketua Pembimbing



Jumsurizal, S.Pi, M.Si
NIP 198910162022031004


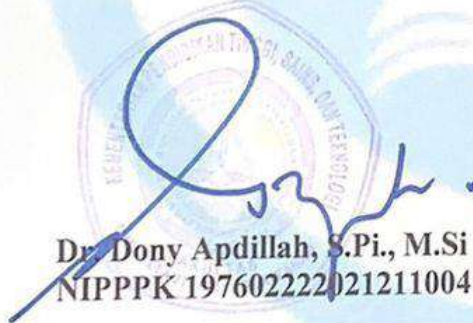
Anggota Pembimbing



Dr. Sri Novalina A., S.Pt, MP
NIP 198509262019032007

Mengetahui

Dekan



Dr. Dony Apdillah, S.Pi., M.Si
NIPPPK 197602222021211004

Koordinator Program Studi



R. Marwita Sari Putri, S.Pi, M.Si
NIPPPK 198503312024212014

Tanggal Ujian : 21 Januari 2026

Tanggal Lulus : 29 - 01 - 26

RIWAYAT HIDUP PENULIS



Penulis bernama Wulan lahir pada tanggal 28 Mei 2003 di Desa Piabung Kepulauan Anambas dari pasangan bapak Saparudin dan Ibu Surya Aini. Penulis merupakan anak pertama dari 2 bersaudara. Penulis menyelesaikan pendidikan formal SDN 003 Desa Piabung, lalu melanjutkan pendidikan SMPN 2 Desa Piabung. Lalu selanjutnya menyelesaikan pendidikan selanjutnya di SMA Negeri 1 Palmatak pada tahun 2021. Pada tahun 2021, penulis melanjutkan pendidikan di Universitas Maritim Raja Ali Haji melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi (SNMPTN).

Selama menjadi mahasiswa, penulis aktif mengikuti Organisasi Himpunan Mahasiswa THP, pada tahun 2023 sebagai anggota Divisi Minat Bakat. Lalu pada tahun 2024 penulis menjabat sebagai Ketua Divisi Minat Bakat. Penulis menyelesaikan skripsi sebagai salah satu syarat untuk mendapat gelar sarjana dengan judul "Penambahan Karagenan Pada Pembuatan Permen *Jelly* Sari Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*).

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat, Rahmat dan Hidayah-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Penambahan Karagenan Pada Pembuatan Permen *Jelly* Sari Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). Skripsi ini di buat untuk memenuhi salah satu syarat mencapai gelar Sarjana Perikanan di Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Maritim Raja Ali Haji. Dalam penyusunan skripsi ini juga tidak terlepas dari doa dan bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak, oleh karna itu penulis ingin berterimakasih kepada:

1. Kedua orang tua dan keluarga yang selalu mendoakan dan mendukung saya
2. Bapak Jumsurizal, S.Pi, M.Si selaku ketua Pembimbing dan ibu Dr. Sri Novalina A, S.Pt, MP selaku Pembimbing kedua yang telah membimbing dan meluangkan waktu, serta masukkan yang sangat berguna dalam menulis skripsi ini.
3. Dekan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji, Bapak Dr. Dony Apdilah, S.Pi., M.Si
4. Koordinator Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan Universitas Maritim Raja Ali Haji, Ibu R. Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si
5. Seluruh Bapak/Ibu Dosen Teknologi Hasil Perikanan yang telah memberikan nasehat kepada penulis
6. Teman-teman yang telah memberikan semangat dan selalu mendukung penulis dalam menyelesaikan skripsi ini

Tanjungpinang, Januari 2026


Wulan

DAFTAR ISI

| | |
|--|-----|
| DAFTAR ISI | i |
| DAFTAR TABEL | iii |
| DAFTAR GAMBAR | iv |
| DAFTAR LAMPIRAN | v |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 2 |
| 1.3 Tujuan | 2 |
| 1.4 Manfaat Penelitian | 3 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 4 |
| 2.1 Permen <i>Jelly</i> | 4 |
| 2.2 Karagenan..... | 5 |
| 2.3 Buah Pedada (<i>Sonneratia caseolaris</i>) | 7 |
| BAB III METODE PENELITIAN..... | 9 |
| 3.1 Waktu dan Tempat | 9 |
| 3.2 Alat dan Bahan | 9 |
| 3.3 Prosedur Penelitian..... | 10 |
| 3.3.1 Pembuatan Sari Buah Pedada (<i>Sonneratia caseolaris</i>)..... | 11 |
| 3.3.2 Pembuatan Permen <i>Jelly</i> Sari Buah Pedada Dengan Penambahan Karagenan..... | 12 |
| 3.4 Uji Hedonik | 12 |
| 3.5 Analisis Proksimat | 14 |
| 3.6 Uji Kandungan Vitamin C | 16 |
| 3.7 Analisis Data..... | 17 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 18 |
| 4.1 Permen <i>Jelly</i> | 18 |
| 4.2 Uji Hedonik | 19 |
| 4.2.1 Rasa | 19 |
| 4.2.2 Aroma..... | 21 |
| 4.2.3 Warna | 22 |
| 4.2.4 Tekstur | 24 |
| 4.3 Perlakuan Terbaik | 25 |
| 4.4 Analisis Proksimat | 26 |
| 4.4.1. Kadar Karbohidrat..... | 26 |
| 4.4.2. Kadar Lemak..... | 27 |
| 4.4.3. Kadar Protein | 27 |
| 4.4.4. Kadar Air..... | 27 |
| 4.4.5. Kadar Abu | 28 |
| 4.5 Uji Kandungan Vitamin C | 28 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN..... | 31 |
| 5.1 Kesimpulan | 31 |
| 5.2 Saran..... | 31 |

DAFTAR PUSTAKA 32
LAMPIRAN..... 35



DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 1. Syarat Mutu Permen Lunak | 5 |
| Tabel 2. Alat dan Fungsinya | 8 |
| Tabel 3. Bahan dan Fungsinya | 8 |
| Tabel 4. Formulasi Pembuatan Permen <i>Jelly</i> Sari Buah Pedada Dengan Penambahan Karagenan | 11 |
| Tabel 4. Hasil Uji Proksimat Permen <i>Jelly</i> Buah Pedada (<i>Sonneratia caseolaris</i>) Dengan Penambahan Karagenan..... | 25 |



DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 1. Diagram alir pembuatan sari buah pedada (<i>Sonneratia caseolaris</i>)..... | 9 |
| Gambar 2. Diagram alir pembuatan permen <i>jelly</i> sari buah pedada..... | 10 |
| Gambar 3. Histogram Uji Hedonik Rasa..... | 20 |
| Gambar 4. Histogram Uji Hedonik Aroma | 21 |
| Gambar 5. Histogram Uji Hedonik Warna..... | 23 |
| Gambar 6. Histogram Uji Hedonik Tekstur | 24 |



DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| Lampiran 1. Score Sheet Penilaian Uji Hedonik | 36 |
| Lampiran 2. Hasil Perhitungan Kruskal Wallis Uji Hedonik Permen <i>Jelly</i> | 36 |
| Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian | 38 |
| Lampiran 4. Standar Deviasi Uji Hedonik Permen <i>Jelly</i> | 39 |
| Lampiran 5. Standar Deviasi Uji Proksimat Permen <i>Jelly</i> | 42 |

