

RINGKASAN

WULAN Penambahan Karagenen Pada Pembuatan Permen *Jelly* Sari Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). Dibimbing oleh JUMSURIZAL dan SRI NOVALINA A.

Buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) adalah buah mangrove yang dapat digunakan sebagai bahan pangan fungsional karena kandungan senyawa bioaktif dan vitamin C-nya. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan efek penambahan karagenan pada permen *jelly* buah pedada dan untuk menghasilkan konsentrasi karagenan terbaik. Penelitian ini dilakukan menggunakan desain acak lengkap (CRD) dengan tiga perlakuan, yaitu 2%, 3%, dan 4% karagenan. Parameter yang dianalisis meliputi uji hedonik (rasa, aroma, warna, tekstur), analisis proksimat (karbohidrat, lemak, protein, air, kandungan abu), dan uji kandungan vitamin C. Data uji hedonik kemudian diolah menggunakan uji *Kruskal-Wallis*. Hasil menunjukkan bahwa penambahan karagenan mempengaruhi karakteristik sensorik permen *jelly*. Perlakuan dengan konsentrasi karagenan 2% memperoleh skor tertinggi untuk rasa, aroma, dan tekstur, sementara parameter warna terbaik dihasilkan oleh konsentrasi 4%. Hasil analisis proksimat menunjukkan bahwa permen *jelly* memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) untuk permen *jelly*. Vitamin C tidak terdeteksi dalam permen *jelly*, kemungkinan disebabkan oleh proses memasak dan pengeringan yang melibatkan paparan suhu tinggi dalam waktu lama. Berdasarkan hasil uji hedonik secara keseluruhan, perlakuan dengan konsentrasi karagenan 2% merupakan perlakuan terbaik. Studi ini menunjukkan bahwa karagenan dan buah pedada memiliki potensi untuk dikembangkan dalam pengolahan makanan fungsional berbasis sumber daya pesisir.

Kata kunci: buah pedada, karagenan, permen *jelly*, vitamin C, uji hedonik.

SUMMARY

WULAN Addition of Carrageenan in the Production of Pedada Fruit *Jelly* Candy (*Sonneratia caseolaris*). Supervised by JUMSURIZAL and SRI NOVALINA A.

Pedada fruit (*Sonneratia caseolaris*) is a mangrove fruit that can be used as a functional food ingredient due to its bioactive compounds and vitamin C content. This study aims to determine the effect of adding carrageenan to pedada fruit *jelly* candy and to produce the best carrageenan concentration. The study was conducted using a completely randomized design (CRD) with three treatments, namely 2%, 3%, and 4% carrageenan. The parameters analyzed included hedonic tests (taste, aroma, color, texture), proximate analysis (carbohydrate, fat, protein, water, ash content), and vitamin C content tests. The hedonic test data was then processed using Kruskal-Wallis. The results showed that the addition of carrageenan affected the sensory characteristics of *jelly* candies. The treatment with a 2% carrageenan concentration obtained the highest scores for taste, aroma, and texture, while the best color parameter was produced by a 4% concentration. The proximate analysis results showed that the *jelly* candy met the Indonesian National Standard (SNI) for *jelly* candy. Vitamin C was not detected in the *jelly* candy, presumably due to the cooking and drying process, which involved prolonged exposure to high temperatures. Based on the overall hedonic test results, the 2% carrageenan treatment was the best treatment. This study shows that carrageenan and pedada fruit have the potential to be developed in the processing of functional foods based on coastal resources.

Keywords: pedada fruit, carrageenan, *jelly* candy, vitamin C, hedonic test.