

**Studi Pembuatan Permen (*Hard Candy*) Dari Ekstrak Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L) Dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale*)**

Oleh : Alfian Amin

Pembimbing : Ir. Aisman, M.Si dan Diana Sylvi, S.TP, M.Si

**ABSTRAK**

Penelitian tentang “Studi Pembuatan Permen (*Hard Candy*) Dari Ekstrak Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L) Dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale*)” telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi dan Rekayasa Hasil Pertanian, Laboratorium Total Quality Control (TQC) dan Laboratorium Kimia, Biokimia Hasil Pertanian dan Gizi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang dari bulan Februari sampai Mei 2012. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan jumlah optimum ekstrak rosella dan ekstrak jahe yang ditambahkan dalam pembuatan *hard candy*.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan dan tiga ulangan. Data pengamatan dianalisis dengan uji F dan dilanjutkan dengan uji Duncan’s New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf nyata 5 %. Perlakuan yang digunakan adalah A (Penambahan ekstrak rosella 15 ml), B (Penambahan ekstrak rosella 15 ml dan ekstrak jahe 5 ml), C (Penambahan ekstrak rosella 15 ml dan ekstrak jahe 10 ml) dan D (penambahan ekstrak rosella 15 ml dan ekstrak jahe 15 ml). Pengamatan dilakukan terhadap sifat kimia meliputi kadar air, kadar gula pereduksi dan kadar sukrosa, sifat fisik meliputi kekerasan, kelengketan dan uji kejernihan, uji organoleptik yang terdiri dari tekstur, warna, aroma dan rasa dengan metode uji nilai kesukaan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Penambahan ekstrak jahe berpengaruh terhadap kadar air dan kekerasan tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar gula pereduksi dan kadar sukrosa permen keras yang dihasilkan. Penambahan ekstrak rosella 15 ml dan ekstrak jahe 10 ml menghasilkan produk terbaik dengan kadar air 0,75%, Kadar gula pereduksi 25,56%, kadar gula sukrosa 65,09, kekerasan 15,92 N/m<sup>2</sup>, serta tidak lengket pada kemasan, lama waktu pengerasan 6 menit 53 detik dan kejernihan 82,6 %.

Kata Kunci : Ekstrak Jahe, Permen Keras, Sifat Kimia dan Fisik,  
Nilai organoleptik