

**Pencampuran Rumput Laut (*Eucheuma sp*) dan Ekstrak Klorofil Daun Cincau Hijau
(*Premna oblongifolia* Merr) dalam Pembuatan Permen Jelly**

Jihan Pradesi¹, Novelina², Tuty Anggraini²

¹Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis – Padang 25163

²Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis – Padang 25163

ABSTRAK

Penelitian dengan judul Pencampuran Rumput Laut (*Eucheuma sp*) dan Ekstrak Klorofil Daun Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr) dalam pembuatan Permen Jelly telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas dari bulan Agustus sampai Desember 2013. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat campuran rumput laut dan ekstrak klorofil daun cincau hijau terhadap karakteristik permen jelly yang dihasilkan serta penganekaragaman pangan berbasis daun cincau hijau dan rumput laut. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Data yang diperoleh kemudian dianalisa dengan sidik ragam (ANOVA) jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Perlakuan yang digunakan pada penelitian ini adalah A = pencampuran rumput laut 49 gr + ekstrak klorofil daun cincau hijau 1 gr, B = rumput laut 48 gr + ekstrak klorofil daun cincau hijau 2 gr, C = rumput laut 47 gr + ekstrak klorofil daun cincau hijau 3 gr, D = rumput laut 46 gr + ekstrak klorofil daun cincau hijau 4 gr, dan E = rumput laut 45 gr + ekstrak klorofil daun cincau hijau 5 gr. Pengamatan pada permen jelly yang dihasilkan meliputi analisa kimia, fisik dan mikrobiologi. Analisa meliputi : analisa kadar air, kadar abu, derajat keasaman (pH), kadar sukrosa, aktivitas antioksidan, kekerasan, organoleptik dan angka lempeng total. Dari hasil penelitian diketahui bahwa pencampuran rumput laut dan ekstrak klorofil daun cincau hijau memberikan pengaruh tidak berbeda nyata terhadap kadar air, tapi berpengaruh berbeda nyata terhadap kadar abu, derajat keasaman (pH), kadar sukrosa, aktivitas antioksidan, kekerasan, organoleptik. Permen jelly pencampuran rumput laut dan ekstrak klorofil daun cincau hijau terbaik dihasilkan oleh perlakuan D yaitu pencampuran rumput laut 46 gr + ekstrak klorofil daun cincau hijau 4 gr dengan karakteristik kadar air 18,91%, kadar abu 0,24%, pH 8,17, kadar sukrosa 37,70%, aktivitas antioksidan 7,76%, kekerasan 4,70 N/cm², serta tingkat penerimaan organoleptik terhadap warna 80%, penampilan 80%, rasa 50%, aroma 55%, tekstur 70% serta angka lempeng total 6,2 x 10³ cfu/mL.

Kata Kunci : daun cincau hijau, ekstrak klorofil, permen jelly, rumput laut.