

### **ABSTRAK**

Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas pada bulan Maret sampai September 2013. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formula yang baik dalam pembuatan permen jelly cincau serta mengetahui aktifitas antioksidannya. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan yang digunakan adalah A (penambahan 5 ml ekstrak daun cincau hijau), B (penambahan 10 ml ekstrak daun cincau hijau), C (penambahan 15 ml ekstrak daun cincau hijau), D (penambahan 20 ml ekstrak daun cincau hijau). Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan sidik ragam, jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Pengamatan terhadap bahan baku meliputi aktifitas antioksidan ekstrak klorofil dan pH, sedangkan pengamatan terhadap permen jelly cincau meliputi analisa kimia, fisika, mikrobiologi dan organoleptik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak daun cincau hijau ke dalam permen jelly memberikan pengaruh terhadap aktifitas antioksidan, kadar abu dan elastisitas yang dihasilkan, serta tidak memberikan pengaruh terhadap kadar air, pH, kekerasan, gula reduksi, serta  $a_w$ . Produk dengan tingkat antioksidan tertinggi adalah produk D dengan tingkat antioksidan 39,39 %, kadar air 17,37 %,  $a_w$  0,75, kadar abu 0,85 %, kadar gula reduksi 19,28 %, pH 6,96, dengan tingkat elastisitas 64,90 % dan kekerasan permen jelly cincau 5,92 N/cm<sup>2</sup>, sedangkan angka lempeng total  $8,7 \times 10^3$  CFU/ml, dimana analisa tersebut masih memenuhi syarat SNI 3547.2-2008 dengan persentase kesukaan panelis terhadap warna 48%, aroma 52%, dan rasa 56%.

**Kata kunci: antioksidan, permen jelly, ekstrak cincau hijau**

### **KATA PENGANTAR**

