

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji tingkat kesukaan konsumen terhadap permen jelly nanas dari berbagai daerah, baik dari segi tekstur, rasa, aroma, dan penampilan. Buah nanas adalah komoditas hortikultura yang memiliki rasa asam hingga manis dan kaya nutrisi, mengandung vitamin C, protein, lemak, karbohidrat, serta vitamin A, B, kalsium, fosfor, dan besi. Mengolah buah nanas menjadi permen jelly dapat meningkatkan nilai ekonomisnya. Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam penelitian ini meliputi nanas segar dari tiga daerah berbeda, gula pasir, gelatin, asam sitrat, air bersih, pewarna makanan (opsional), dan minyak goreng. Alat yang digunakan antara lain wadah, gelas ukur, sendok ukur, timbangan digital, blender, panci, spatula, cetakan permen, kompor, dan kain saring. Penelitian ini dilakukan dengan uji organoleptik menggunakan metode pembeda daerah dengan uji hedonik.

Panelis diminta untuk mengevaluasi perbedaan karakteristik sensori permen jelly nanas berdasarkan atribut rasa, aroma, dan tekstur. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa sampel A1 unggul pada parameter rasa, sampel A1, A2, dan A3 memiliki warna, tekstur yang sama, dan sampel A3 unggul pada parameter aroma.

**Kata Kunci:** Nanas, Permen Jelly, Organoleptik, Uji Hedonik, Penerimaan Konsumen.