

**TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN
TERHADAP PERMEN JELLY NANAS
DARI BERBAGAI DAERAH**



**OLEH :
ONASSIS CLAUDIO MARCELLINO DARMAWAN
062230450925**

**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
JURUSAN REKAYASA TEKNOLOGI
DAN BISNIS PERTANIAN
2025**

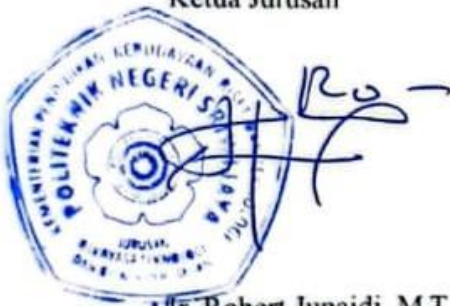
HALAMAN PENGESAHAN

TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN
TERHADAP PERMEN JELLY NANAS
DARI BERBAGAI DAERAH



ONASSIS CLAUDIO MARCELLINO DARMAWAN (062230450927)

Mengetahui
Ketua Jurusan



Dr. Robert Junaidi, M.T
NIP.196607121993031003

Banyuasin
Menyetujui
Pembimbing I

Marta Tika Handayani, S.Tp., M.Sc
NIP. 199403212022032019

Pembimbing II

Siska Almaniar, S.Pi., M.Si
NIP. 198810242023212029

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.

KATA PENGANTAR

Dengan penuh rasa syukur, saya sampaikan laporan ini sebagai penelitian . Laporan ini disusun untuk memberikan gambaran menyeluruh mengenai tugas akhir yang telah dilaksanakan. Melalui laporan ini, saya berharap dapat menyampaikan informasi yang jelas dan komprehensif kepada semua pihak yang berkepentingan. Laporan ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan tugas akhir pada prodi DIII Teknologi Pangan.

Selama proses pengerjaan laporan ini, penulis banyak mendapatkan bimbingan, bantuan, serta dukungan yang berasal dari berbagai pihak untuk mengatasi berbagai kendala dan hambatan yang dialami. Maka dari itu, saya mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Ir. Irawan Rusnadi, M.T, selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya
2. Bapak Ir. Robert Junaidi, M.T, selaku Ketua Jurusan Rekayasa Teknologi dan Bisnis Pertanian
3. Ibu Aldilla Sari Utami, M.Si, M.Sc, Ph.D selaku Sekretaris Jurusan Rekayasa Teknologi dan Bisnis Pertanian
4. Bapak Abi Burhan, S.TP., M. Si. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Politeknik Negeri Sriwijaya
5. Ibu Marta Tika Handayani, S.Tp., M.Sc, selaku dosen pembimbing pertama yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir
6. Ibu Siska Almaniar, S.Pi., M.Si, selaku dosen pembimbing kedua yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
7. Madyasta Anggana Rarassari, S.Pi., M.P selaku dosen penguji kedua yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
8. Terima kasih kepada seluruh teman-teman pada kelas 6 Teknologi Pangan yang telah memberikan masukan dan saran pada pembuatan Laporan tugas akhir.

Laporan penelitian yang telah dibuat ini masih jauh dari kata sempurna, namun saya sebagai penulis memberikan usaha yang maksimal. Penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan dan perbaikan tugas akhir.

Palembang, Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan dan Manfaat	2
BAB II	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Nanas.....	4
2.2 Permen Jelly.....	6
2.3 Gula.....	7
2.4 Asam Sitrat.....	8
2.5 Gelatin.....	9
2.6 Kandungan Gizi Permen Nanas	9
2.7 Hipotesis.....	10
BAB III.....	11
METODOLOGI.....	11
3.1 Tempat dan Waktu	11
3.2 Alat dan Bahan.....	11
3.3 Metode Pengambilan Data	12
3.4 Cara Kerja	12
3.5 Parameter yang diamati.....	14
3.6 Diagram Alir Permen Jelly Nanas.....	15
BAB IV	16
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	16
4.1 Hasil Uji Hedonik	16
4.1.1 Warna	17
4.1.2 Rasa.....	18

4.1.3 Tekstur	20
4.1.4 Aroma.....	21
KESIMPULAN.....	23
DAFTAR PUSTAKA	24

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Nutrition Facts Nanas (per 100 gram).....	5
Tabel 2 Syarat Mutu Permen Jelly Menurut SNI 3547-2-2008.....	9
Tabel 3 Daftar Alat Dan Spesifikasi Alat.....	11
Tabel 4 Bahan bahan Penelitian dan Spesifikasi bahan.....	12

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Buah Nanas.....	4
Gambar 2 Permen Jelly.....	6
Gambar 3 Diagram Alir Pembuatan Permen Jelly.....	15
Gambar 4 Diagram Hasil uji Hedonik dengan Parameter	16
Gambar 5 Diagram Hasil Uji Hedonik Warna.....	17
Gambar 6 Diagram Hasil uji Hedonik Rasa.....	18
Gambar 7 Diagram Hasil uji Hedonik Tekstur.....	20
Gambar 8 Diagram Hasil uji Hedonik Aroma.....	21