

**PERBEDAAN SIFAT ORGANOLEPTIK DAN LAMA SIMPAN PERMEN
JELLY RUMPUT LAUT (*Eucheuma cottonii*) DENGAN PENAMBAHAN
VARIASI KONSENTRASI EKSTRAK JAHE MERAH (*Zingiber officinale*)**

Oleh

Ulfa Lina Ulandari, NIM 1813091009

Jurusan Biologi dan Perikanan Kelautan

Program Studi Biologi

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengetahui dan menganalisis perbedaan sifat organoleptik permen *jelly* rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dengan penambahan variasi konsentrasi ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale*), (2) mengetahui dan menganalisis terdapat perbedaan lama simpan permen *jelly* rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dengan penambahan variasi konsentrasi ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale*). Penelitian ini termasuk penelitian *true experimental* dengan menggunakan rancangan penelitian acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan yaitu P0 (tanpa penambahan ekstrak jahe merah), P1 (25 ml ekstrak jahe merah), P2 (50 ml ekstrak jahe merah), P3 (75 ml ekstrak jahe merah). Permen *jelly* rumput laut (*Eucheuma cottonii*) yang telah divariasikan kemudian dilakukan uji organoleptik kepada 20 panelis tidak terlatih. Analisis data menggunakan uji *Kruskal-Wallis* dan uji *Mann-Whitney* yang bertujuan untuk mengetahui perbedaan bermakna pada perlakuan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa (1) hasil uji tingkat kesukaan diperoleh bahwa perlakuan P2 paling disukai oleh panelis dan uji organoleptik menyatakan terdapat perbedaan bermakna ($p \leq 0,05$) pada parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur. (2) Hasil pengamatan lama simpan permen *jelly* dengan penambahan ekstrak jahe merah ditinjau dari parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur memperoleh permen *jelly* pada perlakuan P3 (75 ml ekstrak jahe merah) mendapatkan nilai rata-rata tertinggi dan berbeda bermakna terhadap perlakuan lainnya. Keberhasilan penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan oleh masyarakat untuk meningkatkan inovasi melalui pembuatan permen *jelly* rumput laut dengan penambahan ekstrak jahe merahserta dapat meningkatkan minat masyarakat dalam mengonsumsi permen *jelly* dengan penambahan ekstrak jahe merah.

Kata Kunci : Permen *Jelly*, Ekstrak Jahe Merah, Uji Organoleptik, Lama Simpan

**DIFFERENCES IN ORGANOLEPTIC PROPERTIES AND STORAGE
SEAWEED JELLY CANDY (*Eucheuma cottonii*) WITH THE ADDITION
OF VARIATION OF EXTRACT CONCENTRATIONS RED GINGER
(*Zingiber officinale*)**

By

Ulfa Lina Ulandari, NIM 1813091009

Biology and Marine Fisheries Department

Biology Degree Program

ABSTRACT

This study aims to (1) identify and analyze differences in the organoleptic properties of seaweed jelly candy (*Eucheuma cottonii*) with the addition of varying concentrations of red ginger extract (*Zingiber officinale*), (2) identify and analyze differences in the shelf life of seaweed jelly candy (*Eucheuma cottonii*) with the addition of various concentrations of red ginger extract (*Zingiber officinale*). This study was a true experimental study using a completely randomized study design (CRD) with 4 treatments namely P0 (without the addition of red ginger extract), P1 (25 ml of red ginger extract), P2 (50 ml of red ginger extract), P3 (75 ml red ginger extract). The seaweed jelly candy (*Eucheuma cottonii*) was tested with organoleptic tests on 20 untrained panelists. The data analysis used the Kruskal-Wallis test and the Mann-Whitney test which aimed to determine significant differences in the treatments. The results of this study indicated that (1) the preference level test showed that the P2 treatment was most preferred by the panelists and the organoleptic test indicated that there were significant differences ($p \leq 0.05$) in the parameters of color, aroma, taste and texture. (2) The results of observing shelf life of jelly candy with the addition of red ginger extract in terms of color, aroma, taste and texture parameters obtained jelly candy in treatment P3 (75 ml of red ginger extract) achieved the highest average value and significantly different from the other treatments. The success of this research is expected for the community to increase innovation through the manufacture of seaweed jelly candy with the addition of red ginger extract as well as increase the public interest in consuming jelly candy with the addition of red ginger extract.

Keywords: Jelly Candy, Red Ginger Extract, Organoleptic Test, Long Save