

# UJI ORGANOLEPTIK BUAH MARKISA UNGU (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) SEBAGAI OLAHAN PERMEN *JELLY* KERING

Oleh

Ar-Rafii Jauza Supiyan, NIM 2015081026

Jurusan Teknologi Industri

## ABSTRAK

Penelitian eksperimen ini bertujuan untuk mendeskripsikan formula dan kualitas permen *jelly* markisa ungu kering dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa. Penelitian ini menggunakan panelis semi terlatih yang terdiri dari 20 orang, metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode observasi dengan menggunakan instrumen berupa lembar uji organoleptik. Data dianalisis dengan menggunakan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan 1)Formula yang digunakan dalam pengolahan permen *jelly* markisa ungu dengan menggunakan 35 gram gelatin, 120 gr gula pasir, dan 120 ml sari buah markisa ungu. 2)Kualitas permen *jelly* buah markisa ungu dilihat dari aspek warna berada dalam kategori sangat sesuai dengan skor 4,8 dengan kriteria warna oranye, aspek aroma berada pada kategori sangat sesuai dengan skor 4,75 dengan kriteria aroma khas markisa ungu, aspek tekstur berada pada kategori sangat sesuai dengan skor 4,65 dengan kriteria tekstur kenyal, dan aspek rasa berada pada kategori sangat sesuai dengan skor 4,85 dengan kriteria rasa manis segar khas markisa ungu.

**Kata kunci :** markisa ungu, kualitas, formula, permen *jelly*

# ORGANOLEPTIC TEST OF PURPLE PASSION FRUIT (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) AS DRY JELLY CANDY PROCESSING

By  
Ar-Rafii Jauza Supiyan, NIM 2015081026  
Industrial Technology Department

## ABSTRACT

This experimental study aims to describe the formula and quality of dry purple passion fruit jelly candy in terms of color, aroma, texture, and taste. This study used semi-trained panelists consisting of 20 people, the data collection method used in this study was the observation method using an instrument in the form of an organoleptic test sheet. Data were analyzed using quantitative descriptive techniques. The results of this study indicate 1) The formula used in the processing of purple passion fruit jelly candy using 35 grams of gelatin, 120 grams of granulated sugar, and 120 ml of purple passion fruit juice. 2) The quality of purple passion fruit jelly candy seen from the color aspect is in the very appropriate category with a score of 4.8 with the criteria of orange color, the aroma aspect is in the very appropriate category with a score of 4.75 with the criteria of the typical purple passion fruit aroma, the texture aspect is in the very appropriate category with a score of 4.65 with the criteria of chewy texture, and the taste aspect is in the very appropriate category with a score of 4.85 with the criteria of fresh sweet taste typical of purple passion fruit.

**Keywords:** purple passion fruit, quality, formula, jelly candy