

**SUBSTITUSI EKSTRAK DAUN CEMCEM (*Spondias pinnata* (Linn. f)
Kurz) MENJADI PRODUK PERMEN JELLY**

Oleh

Ni Kadek Dwi Meriska Kartika Putri, NIM 2015081012

Jurusan Pendidikan Teknologi Industri

ABSTRAK

Studi ini bertujuan untuk; 1) untuk menjelaskan formulasi permen jelly dengan substitusi daun cemcem (*Spondias pinnata* (Linn. f) *Kurz*) dan 2) unruk mengetahui seberapa besar masyarakat menyukai permen jelly yang menggunakan ekstrak daun cemcem (*Spondiass pinnata* (Linn.f) *Kurz.*) sebagai substitusi berdasarkan tolok ukur warna, tekstur, dan rasa. Metode penelitian ini adalah pre-eksperimental, dengan adaptasi dari model *one-shot casestudy*. Melibatkan 50 panelis konsumen, di Desa Wisata Penglipuran, Kelurahan Kubu, Kecamatan Bangli, Kabupaten Bangli. Perolehan data dengan menggunakan metode observasi. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah lembar observasi. Data yang sudah terkumpul kemudian dianalisis dengan menggunakan rumus mean (rerata). Temuan dari penelitian ini menunjukkan bahwa 1) formula yang digunakan dalam pembuatan permen jelly ekstrak daun cemcem yaitu 85 ml ekstrak daun cemcem, 120 gram gula pasir, 70 ml air, 35 gram gelatin bubuk, dan 5ml perasan jeruk nipis. 2) Berdasarkan uji kesukaan masyarakat terhadap permen jelly ekstrak daun cemcem pada tolok ukur tekstur mendapatkan hasil akhir 3 yang termasuk kedalam kategori suka, pada tolok ukur rasa mendapatkan hasil akhir sebesar 2,9 yang termasuk kedalam kategori suka, dan pada tolok ukur warna mendapatkan hasil akhir sebesar 2,98 yang termasuk kedalam kategori suka.

Kata Kunci: Substitusi, Permen Jelly, Daun Cemcem

SUBSTITUTION OF CEMCEM LEAF EXTRACT (*Spondias pinnata* (Linn. f) Kurz) INTO JELLY CANDY PRODUCTS

By

Ni Kadek Dwi Meriska Kartika Putri, NIM 2015081012

Departement of Industrial Technologi

ABSTRACT

*This study aims to; 1) explain the formulation of jelly candy with cemcem leaf substitution (*Spondias pinnata* (Linn. f) Kurz) and 2) to find out how much people like jelly candy that uses cemcem leaf extract (*Spondias pinnata* (Linn. f) Kurz.) as a substitute based on the benchmarks of color, texture, and taste. This research method is pre-experimental, with an adaptation of the one-shot case study model. Involving 50 consumer panelists, in Penglipuran Tourism Village, Kubu Village, Bangli District, Bangli Regency. Data acquisition using the observation method. The instrument used in this study was an observation sheet. The collected data were then analyzed using the mean formula. The findings of this study indicate that 1) the formula used in making cemcem leaf extract jelly candy is 85 ml of cemcem leaf extract, 120 grams of granulated sugar, 70 ml of water, 35 grams of powdered gelatin, and 5 ml of lime juice. 2) Based on the public's preference test for cemcem leaf extract jelly candy on the texture benchmark, the final result was 3 which is included in the like category, on the taste benchmark, the final result was 2.9 which is included in the like category, and on the color benchmark, the final result was 2.98 which is included in the like category.*

Keyword: Substitution, Jelly Candy, Cemcem Leaves.