

Sensory Evaluation of Purple Passion Fruit Jelly Candy
(Passiflora edulis f. edulis Sims)

By

Fikih Fathul Rohman, NIM 1915081016

Vocational Education Study Program in Culinary Arts

ABSTRACT

This research was carried out to examine the level of consumer acceptance of jelly candy innovation made from purple passion fruit as the main raw material. A quantitative descriptive approach was applied, utilizing organoleptic (hedonic) evaluation methods. The assessment involved 50 untrained panelists who evaluated the product based on four parameters: color, aroma, taste, and texture. Each attribute was rated using a five-point Likert scale. The findings indicated that the jelly candy obtained a favorable response across all evaluated attributes, with the overall category classified as "Very Like." Among the assessed aspects, taste achieved the highest mean score of 4.64. This result suggests that the jelly candy flavor was highly appreciated due to the harmonious blend of sweetness and freshness derived from purple passion fruit juice. The texture attribute recorded an average score of 4.54, reflecting a desirable consistency that is chewy when bitten, neither excessively hard nor overly soft. Color evaluation resulted in a mean score of 4.52, characterized by a bright orange appearance naturally produced from purple passion fruit juice. Meanwhile, the aroma aspect obtained a score of 4.32, indicating a distinctive and refreshing scent typical of purple passion fruit. Based on these findings, it can be inferred that purple passion fruit jelly candy is well accepted by consumers and demonstrates strong potential for further development into various commercial food products, including dodol, cookies, and jam.

Keywords: Purple Passion Fruit, Jelly Candy, Taste Test, Functional Food.

**UJI SELERA PERMEN *JELLY* MARKISA UNGU
(*PASSIFLORA EDULIS F. EDULIS SIMS*)**

Oleh

Fikih Fathul Rohman, NIM 1915081016

Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap inovasi permen jelly yang menggunakan buah markisa ungu sebagai bahan baku utama. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif dengan pendekatan uji organoleptik (hedonik). Sebanyak 50 panelis tidak terlatih dilibatkan untuk memberikan penilaian terhadap produk berdasarkan empat aspek, yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur. Penilaian dilakukan menggunakan skala Likert lima tingkat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa permen jelly markisa ungu memperoleh respons yang sangat baik pada seluruh aspek penilaian, dengan kategori keseluruhan “sangat menyukai”. Aspek rasa memperoleh nilai rata-rata tertinggi sebesar 4,64. Hal ini menunjukkan bahwa cita rasa permen jelly sangat disukai karena perpaduan rasa manis dan segar dari sari buah markisa ungu yang seimbang. Aspek tekstur memperoleh nilai rata-rata sebesar 4,54, yang mencerminkan tekstur produk yang sesuai, kenyal saat digigit, tidak terlalu keras, dan tidak terlalu lunak atau mudah hancur. Penilaian warna menunjukkan nilai rata-rata sebesar 4,52, dengan karakteristik warna oranye cerah yang dihasilkan secara alami dari sari buah markisa ungu. Sementara itu, aspek aroma memperoleh nilai rata-rata sebesar 4,32, yang menandakan aroma khas dan segar dari buah markisa ungu. Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa permen jelly berbahan dasar markisa ungu memiliki tingkat penerimaan yang sangat tinggi di kalangan masyarakat dan berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut menjadi berbagai produk pangan komersial, seperti dodol, biskuit, dan selai.

Kata Kunci: Markisa Ungu, Permen Jelly, Uji Selera, Pangan Fungsional.