

DAYA TERIMA PERMEN *JELLY* KOPI *DEFECT* DENGAN PEMANIS GULA SEMUT AREN

Oleh

Kadek Agus Purnayasa, NIM 2015081018

Jurusan Teknologi Industri

Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengetahui formulasi permen *jelly* kopi *defect* dengan penggunaan gula semut aren sebagai pemanis dan (2) mengetahui tingkat daya terima panelis terhadap permen *jelly* kopi *defect* ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen laboratorium dengan metode pengumpulan data menggunakan uji hedonik. Panelis yang digunakan adalah panel konsumen tidak terlatih yang melibatkan 50 orang mahasiswa Universitas Pendidikan Ganesha. Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan metode analisis deskriptif kuantitatif dengan skala hedonik lima tingkatan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) formulasi baku permen *jelly* kopi *defect* dengan pemanis gula semut aren terdiri dari 50 ml ekstrak kopi *defect*, 25 gram gelatin, 90 gram gula semut aren, dan 50 ml air. Ekstrak kopi *defect* diperoleh dari 35 gram kopi *defect* yang diseduh menggunakan air hingga diperoleh 150 ml ekstrak, kemudian digunakan sebanyak 50 ml dalam pembuatan permen *jelly*. Proses pembuatannya meliputi tahap persiapan bahan, pembuatan ekstrak kopi *defect*, pengembangan gelatin, pencampuran bahan, pencetakan, pendinginan, dan pengemasan. (2) Tingkat daya terima panelis terhadap permen *jelly* kopi *defect* dengan pemanis gula semut aren ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur berada pada kategori sangat suka. Hal ini ditunjukkan oleh skor rata-rata pada aspek warna sebesar 4,38, aroma sebesar 4,40, rasa sebesar 4,28, dan tekstur sebesar 4,48, yang seluruhnya termasuk kategori sangat suka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa permen *jelly* kopi *defect* dengan pemanis gula semut aren dapat diterima dan disukai oleh panelis serta berpotensi menjadi salah satu bentuk diversifikasi produk pangan berbahan baku lokal.

Kata Kunci: Gula Semut Aren, Kopi *Defect*, Permen *Jelly*, Uji Hedonik

ACCEPTANCE OF JELLY CANDY MADE FROM DEFECTIVE COFFEE WITH PALM SUGAR GRANULES AS A SWEETENER

by

Kadek Agus Purnayasa, NIM 2015081018

Jurusan Teknologi Industri

Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

ABSTRACT

This study aimed to (1) determine the formulation of jelly candy made from defect coffee using palm sugar granules as a sweetener and (2) determine the panelists' acceptance level of the jelly candy made from defect coffee in terms of color, aroma, taste, and texture. This study employed a laboratory experimental method, with data collected using a hedonic test. The panelists consisted of 50 untrained consumer panelists who were students of Universitas Pendidikan Ganesha. The data obtained were analyzed using quantitative descriptive analysis with a five-point hedonic scale. The results showed that (1) the standard formulation of jelly candy made from defect coffee with palm sugar granules as a sweetener consisted of 50 ml of defect coffee extract, 25 grams of gelatin, 90 grams of palm sugar granules, and 50 ml of water. The defect coffee extract was prepared from 35 grams of defect coffee brewed with water to obtain 150 ml of extract, of which 50 ml was used in the production of the jelly candy. The production process included ingredient preparation, preparation of the defect coffee extract, gelatin blooming, ingredient mixing, molding, cooling, and packaging. (2) The panelists' acceptance level of the jelly candy made from defect coffee with palm sugar granules in terms of color, aroma, taste, and texture fell into the "very much liked" category. This was indicated by the average scores of 4.38 for color, 4.40 for aroma, 4.28 for taste, and 4.48 for texture, all of which fell into the "very much liked" category. The results indicate that jelly candy made from defect coffee with palm sugar granules is acceptable and well-liked by the panelists and has the potential to serve as an alternative form of food product diversification using local raw materials.

Keywords: Defective Coffee Beans, Hedonic Test, Jelly Candy, Palm Sugar Granules.