ABSTRAK

Siskawati Pakaya. 612310024. Pengaruh *blanching* terhadap karakteristik kimia permen keras sari jagung. Dibawah bimbingan Lisna Ahmad dan Purnama Ningsih Maspeke.

Kajian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh waktu dan suhu *blanching* terhadap karakteristik kimia permen keras sari jagung. Metode yang digunakan dalam kajian ini adalah mentode eksperimen, dengan melibatkan diri secara langsung dalam pengaruh *blanching* terhadap karakteristik kimia permen keras sari jagung. Hasil dari kajian ini menunjukan suhu *blanching* yang terbaik untuk pembuatan permen keras sari jagung yaitu 70°C selama 10 menit, menghasilkan karakteristik permen yang sempurna. Kandungan gizi yang terkandung pada permen keras sari jagung yaitu Kadar air 3,26%, kadar abu 0,12%, karbohidrat 96,14%, lemak 0,23%, dan protein 0,25%.

Kata Kunci : permen keras, uji proksimat, *blanching*