

**PENGARUH KOMBINASI GELATIN DAN AGAR TERHADAP  
PENAMPILAN FISIK PERMEN JELLY SARI BUAH LABU AIR**  
**(*Lagenaria siceraria* (Molina) Standly)**

**Skripsi**

*Diajukan untuk melengkapi  
Salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Farmasi*

*Oleh*  
**RISKI UTAMI DILAPANGA**  
**821412021**



**UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO**  
**FAKULTAS OLAHRAGA DAN KESEHATAN**  
**PROGRAM STUDI S1 FARMASI**  
**JURUSAN FARMASI**  
**2016**

**PENGARUH KOMBINASI GELATIN DAN AGAR TERHADAP  
PENAMPILAN FISIK PERMEN JELLY SARI BUAH LABU AIR**

*(*Lagenaria siceraria* (Molina) Standly)*

**Skripsi**

*Diajukan untuk melengkapi  
Salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Farmasi*

*Oleh*

**RISKI UTAMI DILAPANGA  
821412021**



**UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO  
FAKULTAS OLAHRAGA DAN KESEHATAN  
PROGRAM STUDI S1 FARMASI  
JURUSAN FARMASI  
2016**

## **PERSETUJUAN PEMBIMBING**

Skripsi yang berjudul

**PENGARUH KOMBINASI GELATIN DAN AGAR TERHADAP  
PENAMPILAN FISIK PERMEN JELLY SARI BUAH LABU AIR  
(*Lagenaria siceraria* (Molina) Standly)**

Oleh

Riski Utami Dilapanga

821412021

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji

**Pembimbing I**



Robert Tungadi, S.Si., M.Si., Apt   Dr. Widya Susanti Abdulkadir, M.Si., Apt  
NIP. 19761025 200812 003                            NIP. 19711217 200012 2 001

**Pembimbing II**



Mengetahui:

Ketua Jurusan Farmasi



Dr. Widya Susanti Abdulkadir., M.Si., Apt  
Nip. 19711217 200012 2 001

## LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul

### PENGARUH KOMBINASI GELATIN DAN AGAR TERHADAP PENAMPILAN FISIK PERMEN JELLY SARI BUAH LABU AIR (*Lagenaria siceraria* (Molina) Standley)

Oleh

#### RISKI UTAMI DILAPANGA

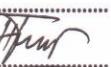
821412021

Telah dipertahankan didepan dewan penguji

Hari/ Tanggal : Jumat, 24 Juni 2016

Waktu : 10.00 WITA

Penguji:

1. Nur Ain Thomas S.Si.,M.Si.,Apt .....   
NIP . 198212312008012012
2. Dr. Teti Sutriyati Tuloli, M.Si., Apt .....   
NIP. 198002202008012007
3. Robert Tungadi, S.Si., M.Si., Apt .....   
NIP. 197610252008121003
4. Dr. Widysusanti Abdulkadir, M.Si.,Apt .....   
NIP . 197112172000122001

Gorontalo, Juni 2016

Dekan Fakultas Olahraga dan Kesehatan

Universitas Negeri Gorontalo



Dr. Linte Boekoesoe, M.Kes

NIP. 19590110 198603 2 003

## ABSTRAK

**Riski Utami Dilapanga. 2016. Pengaruh kombinasi gelatin dan agar terhadap penampilan fisik permen jelly sari buah labu air (*Lagenaria siceraria*) (Molina) Standly. Skripsi, Program Studi S1, Jurusan Farmasi, Fakultas Olahraga dan Kesehatan, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing Robert Tungadi, S.Si., M.Si., Apt dan Pembimbing II Dr.Widy Susanti Abdulkadir, S.Si., M.Si., Apt**

Buah labu air memiliki kandungan senyawa saponin yang dapat digunakan sebagai hepatoprotektor. Selain itu juga mengandung kalsium, asam amino, zat besi, vitamin C. Penggunaan sari buah labu air sebagai produk nutraceutikal relatif masih jarang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kombinasi gelatin dan agar terhadap penampilan fisik permen jelly sari buah labu air. Dalam penelitian ini membuat 5 formula dimana terdiri dari 5 variasi konsentrasi gelatin dan agar yaitu F1 (15%:0%), F2 (0%:3%), F3 (9%:2,5%), F4 (12%:2%), F5 (15%:1,5%) yang kemudian dibuat dalam sediaan permen jelly. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peningkatan konsentrasi gelatin berpengaruh terhadap tekstur permen jelly yang semakin keras, bentuk permen jelly yang semakin menipis, sedangkan penurunan konsentrasi agar-agar akan menghasilkan tekstur permen jelly yang semakin keras. Hasil evaluasi penampilan fisik permen jelly labu air (*Lagenaria siceraria* (Molina) Standly) dapat disimpulkan bahwa pada uji hedonik formula III merupakan formula yang terbaik dengan konsentrasi gelatin dan agar 9% dan agar 2,5%. Berdasarkan hasil analisis statistik menggunakan One Way Anova terhadap penampilan fisik terhadap warna, bau, aroma, bentuk dan tekstur menunjukkan bahwa kombinasi konsentrasi gelatin dan agar berpengaruh nyata ( $p<0,01$ ) terhadap penampilan fisik permen jelly sari buah labu air.

**Kata Kunci :** Labu Air, Permen Jelly, Gelatin, Agar

## ABSTRACT

**Riski Utami Dilapanga. 2016). Influence of combination of Gelatin and Agar towards physical appearance of jelly candy juice of Bottle Gourd (*Lagenaria siceraria* (Molina) Standly). Skripsi, Study Programs S1, Department of Pharmacy, Faculty of Health Sciences and Sports, Gorontalo State University. Supervisor I, Robert Tungadi, S.Si., M.Si., Apt and Supervisor II Dr. Widy Susanti Abdulkadir, S.Si., M.Si., Apt**

The bottle gourds is to contains saponin compounds that can be used as a hepatoprotective. It also contains calcium, amino acids, iron, vitamin C. The usage of bottle gourds juice as nutraceuticals product is still relatively rare. . This study aims to determine the effect of a combination of gelatin and agar-agar the physical appearance of jelly candy of juice gourds. In this study makes five formula which comprises of five variations in the concentration of gelatin and agar thats F1 (15%: 0%), F2 (0%: 3%), F3 (9%: 2.5%), F4 (12%: 2%), F5 (15%: 1.5%) which is then made in the preparation of jelly candy. The results showed that increasing the concentration of gelatin effect on the texture of jelly of the harder, shape jelly candy thinning, while decreasing the concentration of agar texture of jelly candy will produce a rather loud. The results of the evaluation of the physical appearance of jelly gourds (*Lagenaria siceraria* (Molina) Standly) it can be concluded that the hedonic test formula III is the best formula with concentration of combination of gelatin and agar 9% and 2.5%. Based on the results of the statistical analysis using a One Way Anova against physical appearance againts the color, flavor, shape, taste, and texture show that a combination of gelatin and agar concentration effect real ( $p<0,01$ ) against physical appearance candy jelly gourds.

**Keywords** : The Bottle Gourd, Jelly Candy, Gelatin, Agar

