

PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Karakteristik Permen Keras Dengan Perbandingan Ekstrak Buah
Naga Dan Ekstrak Jeruk Nipis
Nama : Made Charles Wirayuda
Nim : 651416021

Telah Diperiksa Dan Disetujui Komisi Pembimbing

Pembimbing Utama

Ir. Zainudin A.K Antuli, M.Si

NIP. 196508132002121001

Pembimbing Pendamping

Siti Aisa Liputo, S.Si.M.Si

NIP. 198607022015042003

Menyetujui,
Dekan Fakultas Pertanian



Dr. Ir. Asda Rauf, M.Si

NIP. 196207061994032001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu Teknologi Pangan

Marleni Limonu, SP., M.Si

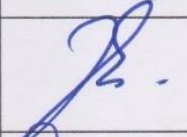

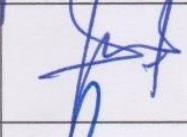

NIP. 196911152008122001

Tanggal Ujian: 4 Maret 2022

DAFTAR TIM KOMISI PENGUJI

Judul Skripsi : Karakteristik Permen Keras Dengan Perbandingan Ekstrak Buah
Naga Dan Ekstrak Jeruk Nipis
Nama : Made Charles Wirayuda
Nim : 651416021

Telah Diuji Dan Dinyatakan Lulus Dalam Sidang Ujian Pada: 4 maret 2022
Di Depan Komisi Penguji

Nama	Jabatan	Tanggal	Tanda tangan
Ir. Zainudin A.K Antuli, M.Si	Ketua	4/3/2022	
Siti Aisa Liputo, S.Si.M.Si	Anggota	4/3/2022	
Suryani Une, S.TP., M.Sc	Anggota	4/3/2022	
Marleni Limonu, SP., M.Si	Anggota	4/3/2022	


Menyetujui,
Dekan Fakultas Pertanian





Dr. Ir. Asda Rauf, M.Si
NIP. 196207061994032001

Gorontalo, Maret 2022
Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu Teknologi Pangan



Marleni Limonu, SP., M.Si
NIP. 196911152008122001

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Made Charles Wirayuda

Nim : 651416021

Program studi : Ilmu dan Teknologi Pangan

Judul : Karakteristik Permen Keras Dengan Perbandingan Ekstrak Buah Naga Dan Ekstrak Jeruk Nipis

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi ini benar-benar merupakan hasil karya sendiri dengan arahan dosen pembimbing dan bukan merupakan pengambilalihan tulisan atau pemikiran orang lain. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan atau tidak diterbitkan oleh penulis lain telah dituliskan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka. Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini merupakan hasil karya orang lain atau terbukti melakukan plagiasi, maka saya bersedia menerima sanksi akademik/hukum atas perbuatan tersebut.

Gorontalo, maret 2022



Made Charles Wirayuda

Nim : 651416021

ABSTRAK

MADE CHARLES WIRAYUDA, 651416021. 2022. Karakteristik Permen Keras Dengan Perbandingan Ekstrak Buah Naga Dan Ekstrak Jeruk Nipis. Skripsi, Program Studi Teknologi Pangan, Jurusan Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Zainudin Antuli, Pembimbing II Siti Aisa Liputo,

Buah naga dan jeruk nipis diketahui mengandung komponen fungsional yang bersifat antioksidan sehingga baik untuk dikembangkan menjadi produk seperti permen keras. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Karakteristik permen keras ekstrak buah naga perbandingan ekstrak buah naga dan ekstrak jeruk nipis. Pembuatan permen keras *Hard candy*, pada penelitian ini menggunakan ekstrak buah naga dan ekstrak jeruk nipis. Metode yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan perbandingan ekstrak buah naga dan ekstrak jeruk nipis. Data dianalisis dengan uji statistis *Analisis of variance* (ANOVA). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan perbandingan ekstrak buah naga dan ekstrak jeruk nipis berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan, pH, total gula, dan tekstur dengan perlakuan terbaik pada perbandingan ekstrak buah naga dan ekstrak jeruk nipis N3 yaitu perbandingan 85:15%. Hasil terbaik memiliki karakteristik aktivitas antioksidan 131.863 ppm, pH 3,85%, total gula 22,08%, kadar abu 1,22%, dan tekstur 774,3. Hasil uji organoleptik pada permen keras pada perbandingan ekstrak buah naga dan ekstrak jeruk nipis mendapatkan hasil terbaik yaitu pada perbandingan ekstrak buah naga dan ekstrak jeruk nipis N1 95:5% yang disukai oleh panelis dari segi aspek rasa, warna, aroma dan tekstur.

Kata Kunci : Permen keras (*hard candy*), buah naga, jeruk nipis, antioksidan

ABSTRACT

MADE CHARLES WIRAYUDA, 651416021. 2022. Characteristics of Hard Candy With the Ratio of Dragon Fruit Extract and Lime Extract. Undergraduate Thesis, Study Program of Food Technology, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Universitas Negeri Gorontalo. The principal supervisor is Zainudin Antuli and the co-supervisor is Siti Aisa Liputo

Dragon fruit and lime are known to contain functional components such as antioxidants. Thus, they are suitable to be developed into products such as hard candy. This research aimed to determine the characteristics of dragon fruit extract hard candy with the ratio between dragon fruit extract and lime extract. The manufacture of hard candy in this research used dragon fruit extract and lime extract. The method used was a Completely Randomized Design (CRD) with a ratio of dragon fruit extract and lime extract. Data were analyzed by Analysis of Variance (ANOVA). The results showed that the ratio of dragon fruit extract and lime extract had a significant effect on antioxidant activity, pH, total sugar, and texture, with N3 (85:15%) as the best treatment. It had antioxidant activity characteristics of 131.863 ppm, 3.85% pH, 22.08% total sugar, 1.22% ash, and 774.3 texture. The organoleptic test results on hard candy with the ratio of dragon fruit extract and lime extract showed that the best treatment was N1 (95:5%) which was preferred by the panelists in terms of taste, color, aroma, and texture.

Keywords: hard candy, dragon fruit, lime, antioxidant

