

ABSTRAK

Dara Mayulietessa.S. 2019 “Pembuatan Permen Jeli dari Air Kawa Daun. *Proyek Akhir*. Padang: Program Studi DIII Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Parwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”

Penelitian ini dilatar belakangi oleh permasalahan permen jeli yang cara pembuatannya menggunakan perisa buatan dan pewarna buatan atau bahan sintetis yang bersifat merusak kesehatan dan mengganti penggunaan bahan perisa buatan dan pewarna buatan dengan bahan alami yang memiliki fungsi untuk kesehatan serta memafaatkan kearifan lokal yaitu Permen Jeli dari Air Kawa Daun (*Coffea Robusta L.*). Tujuan penelitian ialah mendeskripsikan kualitas permen jeli dari air kawa daun yang dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini untuk penganekaragaman olahan permen jeli sebagai variasi baru dalam pembuatan permen jeli. Jenis penelitian adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan yang dilaksanakan bulan Juli 2019 di *Workshop* Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk permen jeli dari air kawa daun adalah bunga, kualitas bentuk rapi, kualitas warna coklat kehitaman berlapis putih susu, kualitas beraroma kawa daun, kualitas tekstur kenyal, kualitas terasa manis dan kawa daun. Harga permen jeli dari air kawa daun tersebut senilai Rp. 17.500/toples

Kata Kunci : Permen Jeli, Kawa Daun, Kualitas