

ABSTRAK

Ella Puspita Manto, 2019. “Pembuatan Permen Jeli Dari Buah Srikaya” Proyek Akhir. Padang: Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Parawisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat permen jeli dari buah srikaya dan mendeskripsikan kualitas permen jeli buah srikaya dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk menambah keanekaragaman hasil olahan buah srikaya dalam pembuatan permen jeli. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen yaitu mencoba membuat permen jeli dari buah srikaya. Penelitian ini dilakukan satu kali pengulangan karena dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa sudah dinyatakan baik dan sesuai dengan teori, oleh sebab itu tidak perlu dilakukan pengulangan untuk penelitian berikutnya. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Mei 2019 di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelis yang digunakan adalah mahasiswa S1 dan D3 Tata Boga yang telah lulus mata kuliah Pengawetan Makanan atau Teknologi Pangan sebanyak 10 orang. Hasil uji organoleptik setelah penelitian menunjukkan bahwa kualitas permen jeli buah srikaya dari segi bentuk adalah berbentuk rapi dengan presentase 90%, berbentuk bulan sabit dengan presentase 100%, kualitas warna adalah coklat muda berlapis putih dengan presentase 90%, kualitas aroma adalah beraroma harum khas buah srikaya dengan presentase 80%, kualitas tekstur adalah kenyal dengan presentase 90%, dan kualitas rasa adalah manis dengan presentase 90%, dan kualitas rasa buah srikaya adalah buah srikaya dengan presentase 80%. Harga jual permen jeli buah srikaya per 100 gram adalah Rp. 17.000,-

Kata Kunci : Buah Srikaya, Permen Jeli, Kualitas