

PEMANFAATAN LABU KUNING PADA PEMBUATAN PERMEN JELI

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma III Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh :

CITRA PRIMA DEWI
NIM: 2020/20079009

PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pemanfaatan Labu Kuning pada Pembuatan Permen Jeli

Judul : Pemanfaatan Labu Kuning pada Pembuatan Permen Jeli
Nama : Citra Prima Dewi
NIM : 20079009
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, September 2023

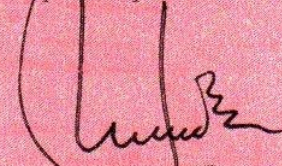
Disetujui oleh Pembimbing



Dr. Yuliana, SP, M.Si
NIP. 197007271997032003

Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfa Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Pemanfaatan Labu Kuning pada Pembuatan Permen Jeli
Nama : Citra Prima Dewi
NIM : 20079009
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, September 2023

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

Ketua : Dr. Yuliana, SP, M.Si

1. 

Anggota : Dr. Reno Yelfi, M.Pd

2. 

Anggota : Sari Mustika, S.Pt., M.Si

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail : kkunp.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Citra Prima Dewi
NIM : 20079009
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Pemanfaatan Labu Kuning pada Pembuatan Permen Jeli” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Dengan pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, 31 Agustus 2023

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan,

Citra Prima Dewi
NIM. 20079009

ABSTRAK

Citra Prima Dewi. 2023. ” Pemanfaatan Labu Kuning pada Pembuatan Permen Jeli”. Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatarbelakangi karena keberadaan labu kuning yang termasuk bahan makanan yang mudah dijumpai dan memiliki harga yang cukup murah, tetapi belum banyak olahan dari labu kuning tersebut. Tujuan penelitian ini adalah: 1) Dapat menjadikan labu kuning sebagai pembuatan permen jeli. 2) Dapat menciptakan permen jeli labu kuning yang berkualitas, dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat dari penelitian ini adalah untuk menambah keanekaragaman hasil olahan labu kuning sebagai produk baru dalam pembuatan permen jeli labu kuning. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen yaitu melakukan penggunaan labu kuning dalam pembuatan permen jeli labu kuning, dengan melakukan penelitian sebanyak tiga kali pengulangan. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Juni-Juli 2023 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapatkan hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh tiga orang panelis ahli. Hasil uji organoleptik yang dilakukan dengan tiga panelis ahli pada pengulangan ketiga menunjukkan bahwa kualitas bentuk permen jeli labu kuning adalah seragam berbentuk bintang dengan persentase (100%), kualitas warna permen jeli labu kuning adalah kuning keorenan, berlapis kuning muda dengan persentase (100%), kualitas aroma permen jeli adalah kurang beraroma labu kuning dengan presentase (100%), kualitas tekstur permen jeli adalah kenyal dengan persentase (100%), kualitas rasa permen jeli adalah manis dengan persentase (100%) dan kualitas rasa permen jeli adalah kurang rasa labu kuning dengan persentase (100%). Harga jual permen jeli labu kuning tersebut senilai Rp. 8.000/100 gr.

Kata Kunci: Permen Jeli, Labu Kuning, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul "Pemanfaatan Labu Kuning pada Pembuatan Permen Jeli". Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Diploma III Program Studi Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini penulis mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik itu berupa moril maupun materi untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Asmar Yulastri, M. Pd, Ph. D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Yuliana, SP, M. Si selaku Wakil Dekan 1 dan dosen pembimbing proyek akhir.
3. Ibu Sri Zulfia Novrita, S. Pd, selaku ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S. Pd, M. Si selaku Ketua Prodi Diploma III Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Cici Andriani, S. Pd., M. Pd. selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata perhotelan Universitas Negeri Padang.

6. Ibu Rahmi Holinesti, STP,M.Si selaku Kepala Labor Diploma III Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Ibu Dr. Reno Yelfi, M.Pd, selaku dosen Pembimbing Akademik (PA).
8. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Kepada Ayah, Ibu, Kakak, dan Adik-adikku tersayang yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi serta doa yang telah diberikan.
10. Seluruh rekan-rekan Angkatan DIII 2023 Tata Boga dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Proyek Akhir ini penulis selesaikan dengan berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tentu tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis di masa yang akan datang. Akhir kata semoga proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa Tata Boga khususnya.

Padang, Agustus 2023

Citra Prima Dewi

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II. KERANGKA TEORI	5
A. Permen Jeli.....	5
B. Labu Kuning.....	6
C. Pembuatan Pure Labu Kuning	9
D. Resep Standar Permen Jeli.....	11
E. Bahan-Bahan Pembuatan Permen Jeli.....	13
F. Alat-Alat Pembuatan Permen Jeli.....	17
G. Kualitas Permen Jeli	20
BAB III. PROSEDUR PENELITIAN	24
A. Jenis Penelitian	24
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	24
C. Prosedur Pembuatan Permen Jeli Labu Kuning	25
D. Jenis Data dan Sumber Data.....	28
E. Tahap Penelitian.....	29
F. Uji Organoleptik.....	30
G. Analisis Data	32
H. Bagan Pembuatan Permen Jeli Labu Kuning	33
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	34
A. Temuan.....	34
1. Deskripsi Kualitas Permen Jeli	34
a. Kualitas Bentuk pada Pembuatan Permen Jeli Labu Kuning.....	34
b. Kualitas Warna pada Pembuatan Permen Jeli Labu Kuning.....	36
c. Kualitas Tekstur pada Permen Jeli Labu Kuning.....	38

d. Kualitas Aroma pada Pembuatan Permen Jeli Labu Kuning.....	39
e. Kualitas Rasa pada Pembuatan Permen Jeli Labu Kuning	40
B. Pembahasan	43
1. Kualitas Bentuk Permen Jeli Labu Kuning	43
2. Kualitas Warna Permen Jeli Labu Kuning	44
3. Kualitas Tekstur Permen Jeli Labu Kuning.....	45
4. Kualitas Aroma Permen Jeli Labu Kuning.....	46
5. Kualitas Rasa Permen Jeli Labu Kuning	47
C. Analisis Harga Permen Jeli Labu Kuning	48
BAB V PENUTUP	51
A. Kesimpulan.....	51
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	54

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Permen Jeli Original.....	11
2. Bahan Pembuatan Permen Jeli Labu Kuning.....	26
3. Bahan Permen Jeli.....	28
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam Berbentuk Bintang) pada Permen dari Labu Kuning.....	34
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Kuning Keorenan, Lapis Kuning Muda pada Permen dari Labu Kuning.....	36
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Kenyal pada Permen dari Labu Kuning.....	37
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma pada Permen dari Labu Kuning.....	39
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) pada Permen dari Labu Kuning.....	40
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Labu Kuning) pada Permen dari Labu Kuning.....	42
10. Anggaran Biaya Pembuatan Permen Jeli dari Labu Kuning.....	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Diagram Pembuatan Puree Labu Kuning	10
2. Bagan Pembuatan Permen Jeli Labu Kuning	33
3. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam Berbentuk Bintang) Permen Jeli Labu Kuning	36
4. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning Keorenan, Lapis Kuning Muda) Permen Jeli Labu Kuning.....	37
5. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kenyal) Permen Jeli Labu Kuning	38
6. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Labu Kuning) Permen Jeli Labu Kuning.....	40
7. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Permen Jeli Labu Kuning	41
8. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Labu Kuning) Permen Jeli Labu Kuning	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Alat Persiapan	57
2. Dokumentasi Alat Pengolahan	58
3. Dokumentasi Bahan	59
4. Dokumentasi Pengolahan Permen Jeli Labu Kuning	60
5. Surat Rekomendasi.....	61
6. Surat Permohonan Proyek Akhir.....	62
7. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	63
8. Surat Tugas Pembimbing	64
9. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	69
10. Surat Penelitian	70
11 Surat Permohonan Panelis Penelitian.....	71
12. Surat Permohonan Sebagai Panelis	72
13. Angket Penelitian Satu	73
14. Angket Penelitian Dua	81
15. Angket Penelitian Tiga.....	93
16. NPWP.....	105
17. SIUP	106
18. HAKI.....	107

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Permen pada masa dahulu merupakan makanan penutup, tetapi seiring perkembangan zaman permen telah menjadi cemilan. Indonesia khususnya permen terdapat berbagai macam varian atau bentuk dari yang tradisional maupun modern. Cemilan yang berbahan gula yang tradisional seperti gulali, sedangkan yang modern seperti lollipop, jeli, dan lainnya. Permen jeli merupakan salah satu produk pangan yang sangat digemari anak-anak hingga dewasa, karena tingkat konsumsi permen jeli di Indonesia mencapai 20-30 gram per kapita per tahun (Udin, 2013). Permen jeli merupakan produk *hidrokoloid* campuran gula sebagai komponen utama atau campuran gula dengan pemanis lain menggunakan agar, gum, gelatin, pati, yang bertujuan memodifikasi tekstur produk menjadi lunak dan mudah dicetak. Permen jelly termasuk jajanan yang mudah didapatkan dan dapat dikonsumsi oleh masyarakat umum (Rahmi, dkk., 2012). Salah satu bahan yang dapat digunakan untuk membuat permen jeli adalah labu kuning.

Buah labu kuning merupakan salah satu buah musiman yang sangat digemari oleh berbagai lapisan masyarakat karena cita rasanya yang manis, segar, harum dan enak. Indonesia dikenal sebagai penghasil labu kuning urutan ke-9 dunia meski nilai ekspor hanya mencapai 0,075% dari konsumsi dunia. Data Badan Pusat Statistik (2015) menunjukkan rata-rata produksi labu kuning seluruh Indonesia berkisar antara 20.000-21.000 ton/ hektar.

Sedangkan konsumsi labu kuning di Indonesia masih sangat rendah yaitu kurang dari 5 kg/kapita/tahun.

Tingkat produksi labu kuning nasional menurut *Food Agriculture Organization of the United Nations*, dari tahun 2010 hingga 2019 mengalami peningkatan dan juga penurunan. Produksi labu kuning tertinggi sebanyak 603.325 ton di tahun 2016. Tingginya nilai produksi labu kuning, seharusnya dapat meningkatkan nilai tambah itu sendiri. Selama ini, labu kuning hanya diolah menjadi makanan tradisional saja, seperti: kolak, wajik, dodol, selai, manisan atau bahkan buahnya dikukus saja (Santoso, 2013). Selain itu olahan labu kuning lainnya sering diolah menjadi donat, pukis, sup krim, talam, bakpao, kue lumpur, bubur, bahkan diolah menjadi puding.

Minat pengolahan labu kuning di Indonesia masih sedikit, dikarenakan masyarakat tidak tahu harus membuat produk apalagi dari labu kuning padahal banyak sekali manfaat yang terkandung dalam labu kuning tersebut. Di Indonesia labu kuning biasanya diolah menjadi makanan tradisional, sehingga masyarakat bosan dengan olahan yang sama. Seiring perkembangan zaman, labu kuning bisa dijadikan olahan permen jeli yaitu sejenis gula-gula yang banyak disukai oleh anak-anak hingga dewasa.

Pengembangan permen jeli sekarang ini sudah banyak sekali, dari segi bentuk, warna, rasa, yang sudah dikembangkan sampai saat sekarang ini. Banyak anak-anak yang tertarik mengonsumsi permen jeli karena bentuknya yang menarik seperti: bentuk bintang, love, bulan, dan bentuk animasi kartun hewan dan tumbuh-tumbuhan. Mengolah labu kuning menjadi permen jeli

merupakan salah satu bentuk variasi olahan pangan serta dapat meningkatkan nilai ekonomis dari labu kuning tersebut. Labu kuning termasuk bahan makanan yang tahan lama, mudah dijumpai dan memiliki harga yang murah, tetapi tak banyak olahan produk dari labu kuning ini. Produk olahan permen jeli labu kuning adalah salah satu cara agar kita tetap bisa menikmati tanaman ini dalam bentuk cemilan, yang kaya akan zat gizi dan serat.

Penelitian permen jeli dan labu kuning belum pernah dilakukan, khususnya pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang. Penelitian-penelitian yang pernah dilakukan sebelumnya antara lain adalah pembuatan permen jeli dari berbagai buah dan sayuran seperti: Pembuatan Permen Jeli Terong Belanda (Labora,2016), Pembuatan Permen Jeli dari Tomat (Rezi,2015), Pembuatan Permen Jeli dari Labu Air (Indah,2015), Pembuatan Permen Jeli dari Ekstrak Wortel (marysha, 2015), serta Pembuatan Permen Jeli dari Salak (Tita, 2016).

Berdasarkan penjelasan di atas, maka penulis tertarik untuk meneliti proyek akhir tentang pembuatan permen jeli dengan penambahan labu kuning yang dilihat dari bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Oleh karena itu penelitian ini diberi judul: **“Pemanfaatan Labu Kuning dalam Pembuatan Permen Jeli”**.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan yang akan dicapai dalam penelitian ini untuk dapat:

1. Dapat menghasilkan permen jeli dengan menggunakan bahan alami yaitu labu kuning.

2. Dapat mendeskripsikan kualitas permen jeli dari labu kuning baik dilihat dari segi:
 - a. Bentuk
 - b. Warna
 - c. Aroma
 - d. Tekstur
 - e. Rasa

C. Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan penganekaragaman hasil olahan pangan lokal berbahan dasar labu kuning.
2. Meningkatkan nilai ekonomis dari labu kuning.
3. Memberikan informasi, kepada mahasiswa tentang penggunaan labu kuning dalam pembuatan permen jeli yang bermanfaat bagi mahasiswa, khususnya bagi orang-orang yang bergerak dibidang jasa boga.
4. Memberikan pengalaman pada penulis dalam melakukan percobaan pembuatan permen jeli dari labu kuning.
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.