

PEMBUATAN PERMEN JELI DARI BUAH SALAK

PROYEK AKHIR

**untuk memenuhi sebagian persyaratan
memperoleh gelar Ahli Madya**



Oleh:

**TITA WIDY NABILA
1308016/2013**

**PROGRAM STUDI DIII TATA BOGA JURUSAN
ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2016**

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR
PEMBUATAN PERMEN JELI DARI BUAH SALAK

Nama : Tita Widy Nabila
BP/NIM : 2013/ 1308016
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Program Studi : DIII Tata Boga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2016

Disetujui Oleh Pembimbing,



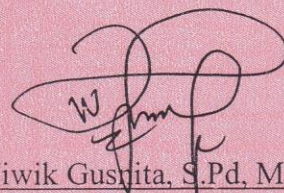
Dr. Asmar Yulastri. M.Pd
NIP. 19640619 199203 2001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Ketua Prodi DIII Tata Boga



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



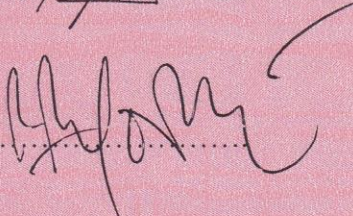
HALAMAN PENGESAHAN

Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
Program Studi DIII Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Judul : Pembuatan Permen Jeli Dari Buah Salak
Nama : Tita Widy Nabila
BP/NIM : 2013/ 1308016
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Program Studi : DIII Tata Boga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2016

Tim Penguji

	Nama	Tanda Tangan
Ketua	: Dr. Asmar Yulastri, M.Pd	1. 
Anggota	: Dra. Sofnitati, M.Pd	2. 
Anggota	: Rahmi Holinesti, STP, M.Si	3. 



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN 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 : Tita Widy Nabila
NIM/ TM : 1308016/ 2013
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :
Pembuatan Permen Jeli Dari Buah Salak

Adalah benar merupakan hasil karya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila suatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Institusi UNP maupun di masyarakat Negara. Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggot masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan,



Tita Widy Nabila
1308016

ABSTRAK

Tita Widy Nabila. 2013. “Pembuatan Permen Jeli Dari Buah Salak
“*Proyek Akhir*” Padang: Program Studi DIII Tata Boga, Jurusan
Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Penelitian ini bertujuan untuk membuat permen jeli salak dan mendeskripsikan kualitas permen jeli salak dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk menambah keanekaragaman hasil olahan salak dalam pembuatan permen jeli. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen yaitu melakukan penggunaan buah salak dalam pembuatan permen jeli salak, dengan melakukan penelitian sebanyak 3 kali percobaan. penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Juli 2016 di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah mahasiswa S1 dan D3 Tata Boga yang telah lulus mata kuliah teknologi pangan dan pengawetan makanan. Setelah melakukan uji organoleptik 3 kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas permen jeli salak dari segi bentuk adalah berbentuk bintang dengan persentase 90%, kualitas warna adalah coklat muda berlapis putih kecoklatan dengan persentase 90%, kualitas aroma adalah beraroma salak dengan persentase 80%, dan kualitas tekstur adalah kenyal dengan persentase 80%, kualitas rasa adalah manis dengan persentase 100% dan kualitas rasa salak adalah dengan persentase 80%.

Kata Kunci: Salak, Permen Jeli, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul **“Pembuatan Permen Jeli Dari Buah Salak”** yang diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program DIII Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penulis menyadari bahwa proyek akhir ini masih belum sempurna karena keterbatasan yang penulis miliki, mulai dari kemampuan waktu dan tenaga, namun berkat kesungguhan serta bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka Proyek Akhir ini dapat penulis selesaikan.

Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih tak terhingga kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dr Asmar Yulastri, M.Pd selaku dosen pembimbing akademik dan dosen pembimbing Proyek Akhir.
5. Ibu Dra. Sofnitati, M.Pd selaku dosen penguji Proyek Akhir
6. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku dosen penguji Proyek Akhir

7. Dosen Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Kedua orang tua dan adik yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.
10. Seluruh rekan-rekan seperjuangan Angkatan 2013 yang telah membantu peneliti dalam penyusunan Proyek Akhir.

Dalam penulisan Proyek Akhir ini penulis berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya proposal 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 dimasa yang akan datang.

Akhir kata semoga proposal ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga khususnya.

Padang, Juli 2016

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KERANGKA TEORI	
A. Permen Jeli	5
B. Salak	7
C. Resep Standar Permen Jeli	16
D. Bahan-bahan Pembuatan Permen Jeli Salak	17
E. Alat Yang Digunakan dalam Pembuatan Permen Jeli.....	21
F. Proses Kerja	24
G. Kualitas Permen Jeli.....	25
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	28
B. Tempat Penelitian.....	28
C. Persiapan Bahan	28
D. Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Permen Jeli	30
E. Proses Pengolahan Permen Jeli dari Buah Salak.....	31
F. Jenis Data dan Sumber Data	33
G. Tahap Penelitian.....	34
H. Uji Organoleptik.....	36
I. Analisis Data.....	37
J. Bagan Pembuatan Permen Jeli Salak.....	38

BAB IV TEMUAN

A. Deskripsi Data	39
B. Pembahasan	52
C. Analisi Harga.....	56

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	58
B. Saran.....	60

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Tabel 1. Kandungan Gizi Buah Salak	15
2. Tabel 2. Resep Standar Permen Jeli	16
3. Tabel 4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Permen Jeli	39
4. Tabel 5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Permen Jeli	41
5. Tabel 6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Permen Jeli	42
6. Tabel 7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kenyal) Permen Jeli	44
7. Tabel 8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Permen Jeli	45
8. Tabel 9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Salak) Permen Jeli	47
9. Tabel 10. Hasil Uji Organoleptik Secara Keseluruhan Percobaan I, Percobaan II, Dan Percobaan III Pada Permen Jeli Salak.....	49
10. Tabel 10. Anggaran Biaya Pembuatan Permen Jeli Salak	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Gambar 1. Permen Jeli	6
2. Gambar 2. Salak Padangsidempuan	12
3. Gambar 3. Salak Bali	13
4. Gambar 4. Salak Madura	13
5. Gambar 5. Salak Persilangan.....	14
6. Gambar 6. Bagan Pembuatan Permen Jeli Buah Salak	37
7. Gambar 7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Permen Jeli	39
8. Gambar 8 . Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Permen Jeli	41
9. Gambar 9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Permen Jeli	42
10. Gambar 10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kenyal) Permen Jeli	42
11. Gambar 11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Permen Jeli	45
12. Gambar 12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Salak) Permen Jeli	47
13. Gambar 13. Bahan Permen Jeli.....	63
14. Gambar 13. Alat Persiapan	64
15. Gambar 16. Alat Pengolahan	65
16. Gambar 18. Proses Penjemuran	66
17. Gambar 19. Permen Jeli yang akan di Uji Organoleptik	66

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Lampiran 1. Dokumen Penelitian	63
2. Lampiran 2. Surat Rekomendasi	67
3. Lampiran 3. Surat Permohonan Pembimbing	68
4. Lampiran 4. Surat Tugas Pembimbing	69
5. Lampiran 5. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	70
6. Lampiran 6. Surat Penelitian	71
7. Lampiran 7. Angket Penelitian	72
8. Lampiran 8. Kartu Konsultasi	77

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumatera Utara dikenal sebagai daerah tropis yang menghasilkan berbagai produk pertanian, diantaranya berupa sayuran-sayuran dan buah-buahan. Sayuran dan buah-buahan merupakan bahan pangan yang kaya vitamin dan mineral. Salah satu jenis buah-buahan yang banyak dihasilkan adalah buah salak. Tim Karya Tani Mandiri (2010:133) mengemukakan bahwa, “tanaman salak dapat berbuah sepanjang tahun jika ada bantuan manusia dalam proses penyerbukannya”. Oleh karena itu, produksi buah salak dalam satu tahun dapat memberikan hasil panen, baik pada musim hujan maupun pada musim kemarau.

Salah satu daerah di Sumatera Utara yang banyak menghasilkan buah salak adalah di Kabupaten Tapanuli Selatan yang dikenal dengan nama salak Padangsidimpuan. Berdasarkan data yang dikeluarkan oleh Badan Pusat Statistik Republik Indonesia (2014:1) mengemukakan bahwa, “produksi salak di Indonesia mencapai 829.014 ton. Sebanyak 354.087 ton merupakan salak yang dihasilkan dari daerah Sumatera Utara”. Apabila terjadi panen yang serentak di beberapa daerah, sedangkan permintaan pasar biasa atau turun, maka banyak buah yang tidak terjual dan harganya pun menurun. Buah yang tidak terjual tersebut akan menjadi busuk dan terbuang, sehingga menyebabkan kerugian pada petani salak maupun pedagang salak.

Sementara itu, buah salak (*Salacca edulis*) merupakan sumber serat yang baik dan mengandung karbohidrat. Rasa buahnya manis, dan memiliki bau dan rasa yang unik. Salak mengandung zat bioaktif antioksidan seperti vitamin A dan vitamin C, serta senyawa fenolik. Salak memiliki umur simpan kurang dari seminggu karena proses pematangan buahnya cepat dan mengandung kadar air yang cukup tinggi yakni sekitar 78 % (Ong dan Law, 2009: 5). Tim Karya Tani Mandiri (2010:142) menyatakan bahwa, “buah salak memiliki berbagai manfaat untuk kesehatan mata, sebagai obat diare, dan dapat mengatasi kesulitan BAB. Dari keterangan di atas, ternyata banyak manfaat buah salak ini, tetapi pemanfaatannya untuk kesehatan belum begitu maksimal”.

Untuk mengatasi masalah-masalah yang ada, maka harus dilakukan proses pengolahan dan pengawetan terhadap buah salak agar dapat meningkatkan umur simpan dan nilai ekonomis dari buah salak tersebut. Tim karya Tani Mandiri (2010: 134) bahwa, “saat ini buah salak telah diolah menjadi manisan, asinan, buah kaleng dan kripik salak”. Untuk meningkatkan variasi olahan dari salak tersebut, maka perlu dilakukan penelitian mengolah salak untuk dijadikan permen jeli dari salak yang bernilai gizi tinggi dan kaya vitamin.

Permen merupakan salah satu aneka pangan yang banyak dijumpai dikalangan masyarakat, karena permen merupakan pangan yang mempunyai masa simpan yang lama, mudah dibawa dan mudah untuk dikonsumsi. Pemanfaatan salak menjadi permen ini karena salak memiliki

kandungan gizi yang tinggi. Pada umumnya permen yang kita konsumsi sehari-hari dibuat dari bahan kimia yang dicampuri, sehingga hampir tidak memenuhi kebutuhan gizi yang penting bagi tubuh. Sementara itu, banyak hasil pertanian seperti sayur dan buah menjadi jarang kita konsumsi karena adanya makanan siap saji. Produk olahan permen jeli salak adalah salah satu cara agar kita tetap bisa menikmati buah-buahan dalam bentuk cemilan, yang kaya akan zat gizi dan serat.

Penggunaan salak dalam pembuatan permen jeli ini berguna untuk meningkatkan daya tarik masyarakat dalam mengkonsumsi dan memvariasikan makanan dari salak. Permen jeli merupakan makanan yang sangat digemari oleh anak-anak, remaja dan orang dewasa serta dapat dinikmati kapan saja, dan buah salak dapat berfungsi sebagai penambah rasa pada permen jeli, maka dari itu dilakukan penelitian untuk memanfaatkan buah salak pada pembuatan permen jeli untuk meningkatkan kesadaran masyarakat mengkonsumsi buah salak yang berkhasiat bagi kesehatan. Oleh karena itu dilakukan penelitian untuk membuat produk yang memanfaatkan salak sebagai bahan penelitian dengan judul “Pembuatan Permen Jeli dari Buah Salak”.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan yang akan dicapai dalam penelitian ini untuk dapat:

1. Dapat membuat permen jeli dengan menggunakan bahan alami yaitu, salak.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas permen jeli dari buah salak 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 buah salak.
2. Memberikan informasi, kepada mahasiswa tentang penggunaan buah salak dalam pembuatan permen jeli yang bermanfaat bagi mahasiswa, khususnya bagi orang-orang yang bergerak dibidang jasa boga.
3. Meningkatkan nilai ekonomis dari buah salak.
4. Memberikan pengalaman pada penulis dalam melakukan percobaan pembuatan permen jeli dari buah salak.
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.