

**PENGARUH KADAR GULA TERHADAP KUALITAS PERMEN JELI
BELIMBING WULUH**

SKRIPSI

*Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar sarjana
pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**CINDY RAHAYU MERTA
NIM 2013/1302797**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2017**

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

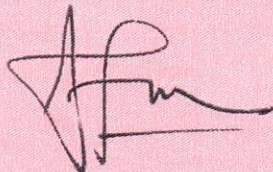
Judul : **Pengaruh Kadar Gula Terhadap Kualitas Permen Jeli Belimbing Wuluh**

Nama : Cindy Rahayu Merta
NIM : 1302797/2013
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Juli 2017

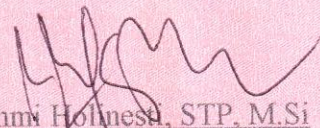
Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP 19680330 199403 2 003

Pembimbing II,



Rahma Holneshi, STP, M.Si
NIP 19801009 2008801 2014

Ketua Jurusan



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Cindy Rahayu Merta
Nim : 1302797

Dinyatakan Lulus setelah mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
dengan judul

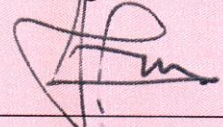
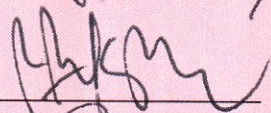
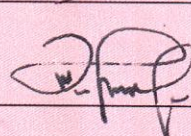
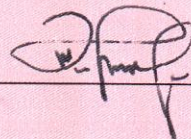
Pengaruh Kadar Gula Terhadap Kualitas Permen Jeli Belimbing Wuluh

Padang, Juli 2017

Tim penguji

1. Ketua : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
2. Sekretaris : Rahmi Holinesti, STP, M.Si
3. Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
4. Anggota : Dra. Sofnitati, M.Pd
5. Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

Tanda Tangan

1. 
2. 
3. 
4. 
5. 



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 di bawah ini:

Nama : Cindy Rahayu Merta
BP/NIM : 2013/1302797
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul **Pengaruh Kadar Gula Terhadap Kualitas Permen Jeli Belimbing Wuluh**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, Juli 2017

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

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

Saya yang menyatakan,



Cindy Rahayu Merta
NIM 1302797

ABSTRAK

Cindy Rahayu Merta. 2017. “Pengaruh Kadar Gula Terhadap Kualitas Permen Jeli Belimbing Wuluh” *Skripsi*. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh pemanfaatan buah belimbing wuluh dalam pengolahan makanan masih kurang. Belimbing wuluh memiliki nilai gizi yang baik untuk kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh kadar gula sebanyak 450 gr, 500 gr, 550 gr dan 600 gr terhadap kualitas permen jeli dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (*true eksperimen*) dengan menggunakan metode rancangan acak lengkap satu faktor, yaitu penggunaan kadar gula (450 gr, 500 gr, 550 gr dan 600 gr) sebanyak tiga kali pengulangan. Jenis data yang digunakan adalah data primer yang bersumber dari 30 orang panelis yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik). Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan analisa varian (ANAVA). Jika berbeda dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh yang signifikan antara 450 gr, 500 gr, 550 gr dan 600 gr terhadap kualitas permen jeli yaitu pada kualitas warna kuning muda berlapis putih, kualitas tekstur kenyal dan kualitas rasa manis kesaman khas belimbing wuluh. Kualitas bentuk seragam (balok) dan rapi, dan kualitas aroma harum gula tidak berpengaruh pada kualitas permen jeli belimbing wuluh. Persentase terbaik terdapat pada penggunaan kadar gula sebanyak 600 gr terhadap kualitas warna, 600 gr kualitas tekstur dan 600 gr pada kualitas rasa. Maka disarankan menggunakan kadar gula sebanyak 600 gr dari total bahan yang digunakan.

Kata Kunci : Kadar Gula, permen jeli belimbing wuluh, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan yang Maha Esa yang telah memberikan segenap rahmat, hidayah, kekuatan, dan kesanggupan sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian yang berjudul “Pengaruh Kadar Gula Terhadap Kualitas Permen Jeli Belimbing Wuluh”. Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan program Pendidikan pada jenjang program strata satu (S1), program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.

Dalam menyusun laporan ini, penulis tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak sehingga dengan bantuan tersebut laporan penelitian ini dapat penulis selesaikan. Untuk itu kepada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd., Ph.D selaku dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.
3. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Sekretaris Jurusan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.
4. Ibu Prof. sDr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku pembimbing I dan penasehat akademik yang telah memberikan motivasi, arahan dan bimbingan mulai dari pembuatan proposal penelitian.

5. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu, memberikan sumbangan pikiran dan bimbingan, mulai dari pembuatan proposal penelitian.
6. Seluruh staf pengajar dan teknisi pada Jurusan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.
7. Orang tua tercinta dan terkasih yang memberikan dorongan dan memberi motivasi kepada penulis baik secara moril maupun materil dalam mengikuti perkuliahan sampai menyelesaikan skripsi.
8. Rekan-rekan mahasiswa Fakultas Pariwisata dan Perhotelan 2013.

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Tuhan yang Maha Esa serta hendaknya membawa berkat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap laporan ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri. Amin.

Padang, Juli 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	6
C. Pembatasan Masalah	7
D. Perumusan Masalah	7
E. Tujuan Penelitian	8
F. Manfaat Penelitian	9
BAB II KERANGKA TEORITIS	
A. Kajian Teori	10
1. Belimbing wuluh.....	10
2. Permen Jeli.....	12
3. Resep Permen Jeli.....	14
4. Bahan-bahan dalam Pembuatan Permen Jeli	16
5. Alat-alat dalam Pembuatan Permen Jeli	21
6. Kualitas Permen Jeli Belimbing Wuluh.....	27
B. Kerangka Konseptual	32
C. Hipotesis	33
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	34
B. Lokasi dan Jadwal Penelitian	34
C. Objek Penelitian.....	34
D. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian	35
1. Definisi Operasional.....	35
2. Variabel Penelitian	35
E. Jenis dan Sumber Data	36
1. Jenis Data	36
2. Sumber Data.....	37
F. Kontrol Validitas.....	37
G. Prosedur Penelitian.....	38
1. Tahap Persiapan	38

2. Tahap Pengolahan	44
3. Tahap Penilaian	46
H. Rancangan Pengamatan	48
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian	49
1. Teknik Pengumpulan Data	49
2. Instrumen Penelitian	49
J. Teknik Analisis Data	50
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	52
1. Pengaruh Kadar Gula Sebanyak (450 gr, 500 gr, 550 gr dan 600 gr) Terhadap Kualitas Bentuk Permen Jeli Belimbing Wuluh	52
2. Pengaruh Kadar Gula Sebanyak (450 gr, 500 gr, 550 gr dan 600 gr) Terhadap Kualitas Warna Permen Jeli Belimbing Wuluh	56
3. Pengaruh Kadar Gula Sebanyak (450 gr, 500 gr, 550 gr dan 600 gr) Terhadap Kualitas Aroma Permen Jeli Belimbing Wuluh	59
4. Pengaruh Kadar Gula Sebanyak (450 gr, 500 gr, 550 gr dan 600 gr) Terhadap Kualitas Tekstur Permen Jeli Belimbing Wuluh	61
5. Pengaruh Kadar Gula Sebanyak (450 gr, 500 gr, 550 gr dan 600 gr) Terhadap Kualitas Rasa Permen Jeli Belimbing Wuluh	63
B. Pembahasan	65
1. Pengaruh Kadar Gula Terhadap Kualitas Bentuk Permen Jeli Belimbing Wuluh	65
2. Pengaruh Kadar Gula Terhadap Kualitas Warna Permen Jeli Belimbing Wuluh	66
3. Pengaruh Kadar Gula Terhadap Kualitas Aroma Permen Jeli Belimbing Wuluh	68
4. Pengaruh Kadar Gula Terhadap Kualitas Tekstur Permen Jeli Belimbing Wuluh	69
5. Pengaruh Kadar Gula Terhadap Kualitas Rasa Permen Jeli Belimbing Wuluh	70
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	72
B. Saran	74
DAFTAR PUSTAKA	76

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Buah Belimbing Wuluh Dalam 100 Gram	12
2. Komposisi Bahan Permen Jeli Belimbing Wuluh.....	44
3. Rancangan Pengamatan	48
4. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian.....	49
5. Analisis Varian Permen Jeli Belimbing Wuluh	50
6. Analisis Varian Kualitas Bentuk Seragam (Balok) Permen Jeli.....	54
7. Analisis Varian Kualitas Bentuk Rapi (Balok) Permen Jeli	56
8. Analisis Varian Kualitas Bentuk Warna (Kuning Muda Berlepis Putih) Pemen Jeli	58
9. Uji Lanjut Duncan Multiple Range Test Warna Permen Jeli	58
10. Analisis Varian Kualitas Bentuk Aroma (Harum Gula) Permen Jeli	60
11. Analisis Varian Kualitas Bentuk Tekstur(Kenyal) Permen Jeli.....	62
12. Uji Lanjut Duncan Multiple Range Test Tekstur Permen Jeli.....	62
13. Analisis Varian Kualitas Bentuk Rasa (Manis Keasaman Khas Belimbing Wuluh) Permen Jeli.....	64
14. Uji Lanjut Duncan Multiple Range Test Rasa Permen Jeli	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Buah Belimbing Wuluh	11
2. Permen Jeli.....	13
3. Kerangka Konseptual Permen Jeli	32
4. Proses Pembuatan Permen Jeli Belimbing Wuluh.....	47
5. Rata-rata kualitas bentuk seragam (balok) permen jeli.....	53
6. Rata-rata kualitas bentuk rapi (balok) permen jeli.....	55
7. Rata-rata kualitas bentuk warna (kuning muda berlapis putih) permen Jeli.....	57
8. Rata-rata kualitas bentuk aroma (harum gula) permen jeli.....	59
9. Rata-rata kualitas bentuk tekstur (kenyal) permen jeli	61
10. Rata-rata kualitas bentuk rasa (manis keasaman khas belimbing wuluh permen jeli	63

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Permohonan Penulisan Skripsi	79
2. Surat Tugas Pembimbing I.....	80
3. Surat Tugas Pembimbing II	81
4. Surat Tugas Seminar	82
5. Izin Melaksanakan Penelitian	83
6. Angket Penelitian.....	84
7. Tabulasi Data Uji Jenjang Permen Jeli Belimbing Wuluh....	88
8. Analisis Data Kualitas Permen Jeli Belimbing Wuluh	100
9. Dokumentasi Penelitian	110
10. Kartu Konsultasi	114

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu bahan yang sangat dibutuhkan oleh semua orang untuk kelangsungan hidupnya. Makanan berfungsi bagi tubuh sebagai sumber energi, sebagai sumber pengatur dan pelindung tubuh terhadap penyakit. Makanan yang dibutuhkan bagi semua orang terdiri dari makanan pokok sampai dengan makanan cemilan. Makanan pokok seperti nasi, umbi-umbian, jagung dan lain-lain, sedangkan makanan cemilan seperti goreng-gorengan, puding, cake dan permen jeli. Salah satu makanan yang banyak digemari semua kalangan mulai dari orang dewasa sampai anak-anak adalah permen jeli.

Permen jeli merupakan suatu produk olahan bertekstur lunak, yang diproses dengan penambahan komponen hidrokoloid seperti agar, gum, pektin, pati, karagenan, gelatin dan lain-lain yang digunakan untuk modifikasi rasa sehingga menghasilkan produk yang kenyal, harus dicetak dan diproses aging terlebih dahulu sebelum dikemas (SNI, 2008:1). Menurut Harijono (2001:110) menjelaskan bahwa, "Permen *jelly* termasuk dalam makanan semi basah yang merupakan permen yang dibuat dari sari buah dan bahan pembentuk gel, yang berpenampakan jernih dan transparan, serta mempunyai tekstur dan kekenyalan tertentu".

Permen jeli banyak memiliki variasi rasa, diantaranya permen jeli dengan rasa buah-buahan seperti permen jeli nenas, permen jeli *strawbery*, permen jeli anggur, permen jeli mangga dan lain-lainnya. Berdasarkan

pengamatan yang telah penulis lakukan dipasaran, permen jeli yang ada umumnya belum menggunakan bahan alami sebagai pewarna dan rasa. Untuk itu, penggunaan bahan pangan alami perlu ditingkatkan. Buah-buahan dan sayur-sayuran dapat digunakan sebagai bahan tambahan pangan alami pada permen jeli.

Buah-buahan merupakan salah satu bahan pangan yang mengandung vitamin yang berfungsi sebagai zat antioksidan bagi tubuh. Banyak buah-buahan yang dapat digunakan sebagai bahan alami dalam pembuatan permen jeli, salah satunya buah belimbing wuluh. Arif Prahasta Soedarya (2009:22) menjelaskan bahwa, “Belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi Linn*) mengandung vitamin C paling tinggi dan cukup mengandung vitamin A. Vitamin C sangat baik sebagai zat antioksidan”. Kandungan zat gizi yang ada pada belimbing wuluh cukup banyak sehingga bila tidak dimanfaatkan dengan baik akan terbuang dengan percuma. Menurut Malik (2010:40) mengungkapkan bahwa, “Permen *jelly* bermutu baik memiliki ciri-ciri yaitu berpenampakan jernih dan transparan, bertekstur kenyal, elastis, rasanya manis dan sedikit asam serta beraroma buah segar”. Oleh sebab itu, penulis ingin memvariasikan pengolahan permen jeli dengan menggunakan buah belimbing wuluh.

Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi Linn*) merupakan buah yang banyak tersebar di Indonesia sebagai tanaman perkarangan rumah yang belum dibudidayakan. Pohon belimbing wuluh berbunga dan berbuah sepanjang tahun. Kemampuan tanaman ini untuk menghasilkan buah sepanjang tahun tidak sebanding dengan pemanfaatannya. Menurut Edy Soetanto (1998:23)

bahwa, ”Tanaman belimbing wuluh yang tumbuh baik dapat menghasilkan 100 - 300 buah atau pohon, sehingga sering kali mengalami kebusukan sebelum dimanfaatkan”.

Belimbing wuluh dapat tumbuh dengan baik ditempat-tempat terbuka dengan ketinggian kurang dari 500 meter di atas permukaan air laut (Sri Nooryani Bardan, 2007:7). Tanaman ini tumbuh baik di daerah tropis dan banyak dipelihara diperkarangan atau kadang-kadang tumbuh liar di ladang dan ditepi hutan. Tanaman ini tingginya dapat mencapai lebih dari 10 meter dan mempunyai batang yang keras. Potensi banyaknya tanaman belimbing wuluh tumbuh di Sumatera Barat adalah daerah Kota Padang dan Pariaman.

Hasil produksi buah belimbing wuluh di daerah Sumatera Barat pada tahun 2013 dengan jumlah rumah tangga usaha *Hortikultural* sebesar 65 pohon, diusahakan atau dikelola sebesar 106 pohon dan yang sudah berproduksi sebesar 90 pohon dengan rata-rata yang diusahakan atau dikelola per rumah tangga dengan jumlah 100 pohon menurut Badan Pusat Statistik (2013:57).

Belimbing wuluh merupakan salah satu bahan alami yang dapat dimanfaatkan sebagai obat karena memiliki beragam khasiat. “Salah satu khasiatnya yang di miliki belimbing wuluh adalah sebagai obat Antihipertensi. Selain itu belimbing wuluh juga bermanfaat untuk menurunkan Kolesterol dalam darah” (Arif Prahasta Soedarya, 2009:21-22). Buah belimbing wuluh memiliki kandungan asam dan kadar air yang tinggi menyebabkan buah jarang dikonsumsi layaknya buah segar dan daya simpan relatif singkat atau mudah busuk.

Pemanfaatan buah belimbing wuluh pada masyarakat masih rendah yaitu sebagai bumbu dapur, bahan pengawet makanan dan obat tradisional, hal ini disebabkan buah mempunyai rasa yang sangat asam, sehingga kurang diminati untuk dimakan langsung. Pengolahan buah belimbing wuluh menjadi berbagai olahan pangan diharapkan dapat mendorong masyarakat untuk meningkatkan pemanfaatan buah lokal ini dan mengurangi kehilangan hasil pertanian serta memperpanjang masa simpan.

Buah belimbing wuluh sangat melimpah namun kurang mendapat perhatian oleh masyarakat, sehingga berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku produk permen jeli. Pengembangan buah belimbing wuluh sebagai permen jeli diharapkan dapat memberikan nilai tambah komoditas buah belimbing wuluh. Buah belimbing wuluh yang digunakan untuk olahan permen jeli adalah buah yang sudah matang atau tua. Pemanfaatan belimbing wuluh yang sudah matang menjadi olahan permen jeli karena buah memiliki kandungan vitamin C dan kandungan asam yang tinggi. Tampilan warna dan rasa asam yang khas dapat dijadikan sebagai *flavor* alami permen jeli. Rasa manis pada permen jeli didapat dari salah satu bahan dasar pembuatan permen jeli yaitu gula.

Gula digunakan dalam pengawetan makanan karna memiliki daya larut yang tinggi. Semakin tinggi konsentrasi gula yang digunakan dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme perusak makanan. Teti Estiasih (2009:236) menjelaskan bahwa, “Kadar gula yang tinggi (minimum 40%) bila ditambahkan ke dalam bahan pangan menyebabkan air dalam bahan

pangan menjadi terikat sehingga menurunkan nilai aktivitas air dan tidak dapat digunakan oleh mikroba”. Gula yang sering digunakan dalam pembuatan permen jeli adalah jenis gula sukrosa yaitu gula pasir. Syafitri dkk (2010:78-79) menjelaskan bahwa, ”Sukrosa sebagai bahan pemanis memiliki kandungan kalori yang cukup tinggi yaitu sebesar 400 kalori dalam 100 gram bahan”.

Gula merupakan bahan utama dalam pembentukan permen jeli yang memberikan cita rasa serta dapat mempertahankan struktur dasar permen jeli dalam waktu yang lama. Pemakaian gula pada permen jeli belimbing wuluh yang berlebihan akan menjadikan permen jeli belimbing wuluh berbentuk kristal dan mengeras sedangkan penambahan gula yang sedikit tidak mempengaruhi rasa manis terhadap permen jeli belimbing wuluh. Maka perlu dicari tingkat pemakaian gula yang tepat didalam pengolahan permen jeli sehingga didapatkan permen jeli belimbing wuluh yang kenyal, manis dan sedikit asam.

Berdasarkan penelitian belimbing wuluh dan permen jeli yang pernah dilakukan di Universitas Negeri Padang diantaranya dengan judul Pembuatan Jelly Belimbing Wuluh (Mardiya Nengsih, 2010), Analisis Kualitas Permen Jeli Kulit Pisang Masak Sehari (Ria Safitri,2013), Pengaruh Penggunaan Pembentukan Gel Terhadap Kualitas Permen Jeli Kulit Buah Naga Merah (Tri Ayu Afrengty,2014), Pengaruh Kadar Gula Terhadap Kualitas Permen Jeli Rumput Laut (Aan Rahmadewi,2014), Pembuatan Permen Jeli Terong Belanda (Labora Elsa Putri Pakpahan,2016), Pembuatan Permen Jeli Dari

Buah Salak (Tita Widya Nabila,2016), Pembuatan Permen Jeli Dari Ekstrak Wortel (Marsyha Aprilian,2013), Pembuatan Permen Jeli Tomat (Rezi Sagita,2015), Pembuatan Permen Jelly Dari Pepaya (Murialis,2016) dan Pembuatan Permen Jeli Dari Labu Air (Indah Permata Sari,2015). Jadi penulis ingin menambahkan lagi varias olahan buah belimbing wuluh pada permen jeli, karena penelitian tentang permen jeli belimbing wuluh belum ada.

Berdasarkan hasil pra penelitian yang telah penulis lakukan kira-kira presentasi gula yang digunakan sebanyak 125 gr, 250 gr, 375 gr dan 500 gr belum mendapatkan rasa yang manis. Oleh karena itu, Penulis menambahkan kadar gula menjadi 450 gr, 500 gr, 550 gr dan 600 gr agar rasa asam yang terkandung dalam buah belimbing wuluh berkurang. Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik melakukan penelitian yang berjudul **“Pengaruh Kadar Gula Terhadap Kualitas Permen Jeli Belimbing Wuluh”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Belimbing wuluh belum banyak dimanfaatkan dalam pengolahan pangan.
2. Umur simpan buah belimbing wuluh relatif singkat atau cepat busuk.
3. Kandungan gizi yang terdapat pada buah belimbing wuluh belum banyak diketahui masyarakat.
4. Pembuatan permen jeli pada umumnya masih belum menggunakan bahan alami.

5. Penggunaan buah dengan rasa asam masih belum banyak ditemukan dalam cita rasa permen jeli.
6. Jumlah gula yang tepat pada pembuatan permen jeli belimbing wuluh belum ada.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah diatas, maka penulis membatasi penelitian ini pada pembuatan permen jeli dari belimbing wuluh dengan perlakuan kadar gula yaitu 450 gr, 500 gr, 550 gr dan 600 gr terhadap kualitas permen jeli yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

D. Permusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah yang telah diuraikan di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah terdapat pengaruh penggunaankadar gula 450 gr, 500 gr, 550 gr dan 600 gr dari jumlah sari buah belimbing wuluh yang digunakan terhadap kualitas bentuk permen jeli ?
2. Apakah terdapat pengaruh penggunaankadar gula 450 gr, 500 gr, 550 gr dan 600 gr dari jumlah sari buah belimbing wuluh yang digunakan terhadap kualitas warna permen jeli ?
3. Apakah terdapat pengaruh penggunaankadar gula 450 gr, 500 gr, 550 gr dan 600 gr dari jumlah sari buah belimbing wuluh yang digunakan terhadap kualitas aroma permen jeli ?

4. Apakah terdapat pengaruh penggunaan kadar gula 450 gr, 500 gr, 550 gr dan 600 gr dari jumlah sari buah belimbing wuluh yang digunakan terhadap kualitas tekstur permen jeli ?
5. Apakah terdapat pengaruh penggunaan kadar gula 450 gr, 500 gr, 550 gr dan 600 gr dari jumlah sari buah belimbing wuluh yang digunakan terhadap kualitas rasa permen jeli ?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang ditentukan diatas maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis:

1. Menganalisis pengaruh penggunaan kadar gula 450 gr, 500 gr, 550 gr dan 600 gr dari jumlah sari buah belimbing wuluh yang digunakan terhadap kualitas bentuk permen jeli.
2. Menganalisis pengaruh penggunaan kadar gula 450 gr, 500 gr, 550 gr dan 600 gr dari jumlah sari buah belimbing wuluh yang digunakan terhadap kualitas warna permen jeli.
3. Menganalisis pengaruh penggunaan kadar gula 450 gr, 500 gr, 550 gr dan 600 gr dari jumlah sari buah belimbing wuluh yang digunakan terhadap kualitas aroma permen jeli.
4. Menganalisis pengaruh penggunaan kadar gula 450 gr, 500 gr, 550 gr dan 600 gr dari jumlah sari buah belimbing wuluh yang digunakan terhadap kualitas tekstur permen jeli.
5. Menganalisis pengaruh penggunaan kadar gula 450 gr, 500 gr, 550 gr dan 600 gr dari jumlah sari buah belimbing wuluh yang digunakan terhadap kualitas rasa permen jeli.

F. Manfaat Penelitian

Sesuai dengan tujuan dari penelitian seperti yang di kemukakan di atas dan memperhatikan masalah penelitian yang ada, diharapkan penelitian dapat bermanfaat sebagai :

1. Pribadi

- a. Menambah wawasan bagi penulis dalam bidang penelitian ilmiah.
- b. Merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

2. Mahasiswa lain

- a. Memberikan tambahan ilmu pengetahuan, terutama yang berkecimpung di bidang pengolahan makanan dan meningkatkan kreatifitas mahasiswa dan mahasiswi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga dalam pengolahan produk pangan.
- b. Sebagai bahan masukan untuk penelitian selanjutnya yang berbahan dasar buah belimbing wuluh

3. Masyarakat

- a. Sebagai informasi bagi masyarakat tentang pembuatan spermen jeli belimbing wuluh.
- b. Meningkatkan penganekaragaman olahan hasil pertanian yaitu buah belimbing wuluh.
- c. Meningkatkan nilai ekonomis petani dari buah belimbing wuluh.