

PEMBUATAN PERMEN JELI DARI AIR KAWA DAUN

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Diploma III (D3)
Program Studi Tata Boga*



DARA MAYULIETESSA.S

16079005/2016

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

2019

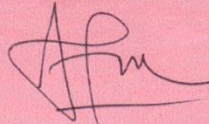
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembuatan Permen Jeli dari Air Kawa Daun

Judul : Pembuatan Permen Jeli dari Kawa Daun
Nama : Dara Mayulietessa.S
NIM : 2016 / 16079005
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2019

Disetujui Dosen Pembimbing



Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

NIP. 19680330 299403 2003

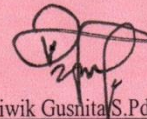
Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd

NIP.19590326 198503 2001

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita S.Pd, M.Si

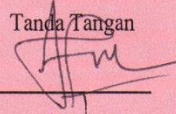
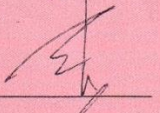
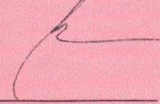
NIP.19760801 200501 2001

PEGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Dara Mayulietessa.S
NIM : 16079005
Judul : Pembuatan Permen Jeli dari Kawa Daun
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

**Dinyatakan telah lulus setelah mempertahankan proyek akhir di depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang**

Padang, Agustus 2019

| Tim Penguji | Nama | Tanda Tangan |
|-------------|------------------------------------|--|
| Ketua | : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si | 1.  |
| Anggota | : Dr. Elida, M.Pd | 2.  |
| Anggota | : Dra. Lucy Fridayati, M.kes | 3.  |

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dara Mayulietessa. s
NIM : 2016 / 16079005
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 Air Kawa Daun”

Adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri 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.

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

Padang, Agustus 2019

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

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

Saya yang menyatakan



Dara Mayulietessa. s
NIM. 16079005

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

KATA PENGANTAR

Puji Syukur atas Kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan judul “ **Pembuatan Permen Jeli dari Air Kawa Daun**” yang diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan Program Studi DIII Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Proyek Akhir ini selesai dengan mendapat bantuan dan bimbingan berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Ernawati, M.Pd, Ph.D 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 Prodi DIII Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Prof. Dr. Ir Anni Faridah, M.Si selaku Penasehat Akademik dan Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan masukan dan tempat bertukar pikiran, mulai dari proses pengajuan judul, pembuatan proposal sampai proyek akhir ini dapat diselesaikan dengan baik.
5. Dosen Staf Pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
6. Seluruh teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
7. Teruntuk Ibu, Ayah, dan Abang-abangku beserta seluruh keluarga besar yang saya sayangi dan cintai, yang telah memberikan dukungan penuh sehingga saya dapat menyelesaikan Proyek Akhir dengan baik.
8. Rekan-rekan DIII Tata Boga Rekan-rekan D3 Tata Boga angkatan 2016 dan semua pihak yang namanya tidak bisa ditulis satu persatu. Terimakasih atas

dorongan dan semangatnya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini.

Proyek Akhir ini penulis selesaikan dengan berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulis guna tersusunnya laporan dengan baik. Namun, sebagai manusia biasa tentu tidak luput dari kesalahan. Untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dan kemajuan penulis dimasa akan datang. Akhir kata penulis berharap semoga Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca serta bagi rekan-rekan mahasiswa/i Tata Boga Khususnya.

Padang, Agustus 2019

Penulis

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|----------------|
| ABSTRAK | i |
| KATA PENGANTAR | ii |
| DAFTAR ISI | iv |
| DAFTAR TABEL | vi |
| DAFTAR GAMBAR | vii |
| DAFTAR LAMPIRAN | ix |
| BAB I. PENDAHULUAN | |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Tujuan Penelitian | 4 |
| C. Manfaat Penelitian | 4 |
| BAB II. KAJIAN PUSTAKA | |
| A. Permen Jeli..... | 6 |
| B. Resep Standar Permen Jeli | 9 |
| C. Kawa Daun..... | 10 |
| D. Bahan-Bahan Pembuat Permen Jeli | 13 |
| E. Alat yang Digunakan dalam Permen Jeli | 18 |
| F. Kualitas Permen Jeli..... | 22 |
| BAB III. PROSEDUR PROYEK AKHIR | |
| A. Waktu dan Tempat | 25 |
| B. Persiapan Alat dan Bahan | 25 |
| C. Pelaksanaan | 28 |
| D. Penilaian..... | 31 |
| TEMUAN DAN PEMBAHASAN | |
| A. Analisa Data..... | 35 |
| B. Pembahasan | 46 |
| C. Analisis Harga..... | 54 |

SIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan 56

B. Saran 56

DAFTAR PUSTAKA 58

LAMPIRAN 60

DAFTAR TABEL

| Tabel | Halaman |
|---|----------------|
| 1. Bahan Pembuatan Permen Jeli dari..... | 8 |
| 2. Bahan Lapisan Permen Jeli Kawa Daun..... | 28 |
| 3. Bahan Lapisan Permen Jeli Susu | 29 |
| 4. Dekripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Permen Jeli dari Air Kawa Daun | 37 |
| 5. Dekripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bunga Permen Jeli dari Air Kawa Daun | 39 |
| 6. Dekripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Coklat Kehitaman Berlapis Putih Susu Permen Jeli Dari Air Kawa Daun | 41 |
| 7. Dekripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Kawa Daun Permen Jeli dari Air Kawa Daun | 42 |
| 8. Dekripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Kenyal Permen Jeli dari Air Kawa Daun..... | 42 |
| 9. Dekripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Permen Jeli dari Air Kawa Daun..... | 44 |
| 10. Dekripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Kawa Daun Permen Jeli dari Air Kawa Daun..... | 45 |

DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Halaman |
|--|----------------|
| 1. Kawa Daun..... | 10 |
| 2. Proses Pengasapan Daun Kopi | 11 |
| 3. Diagram Alir Proses Pembuatan Permen Jeli | 34 |
| 4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Permen Jeli Dari Air Kawa Daun | 37 |
| 5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bunga Permen Jeli Dari Air Kawa Daun | 38 |
| 6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Permen Jeli Dari Air Kawa Daun | 40 |
| 7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Permen Jeli Dari Air Kawa Daun | 42 |
| 8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Permen Jeli Dari Air Kawa Daun | 43 |
| 9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Permen Jeli Dari Air Kawa Daun | 45 |
| 10. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Kawa Daun Permen Jeli Dari Air Kawa Daun | 46 |

DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran | Halaman |
|--|----------------|
| 1. Dokumentasi Penelitian..... | 60 |
| 2. Angket Penelitian..... | 66 |
| 3. Surat Rekomendasi | 69 |
| 4. Surat Permohonan Pembimbing Tugas Akhir | 70 |
| 5. Surat Tugas Pembimbing | 71 |
| 6. Surat Izin Melaksanakan Penelitian..... | 72 |

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Permen atau gula-gula adalah makanan berkalori tinggi yang pada umumnya berbahan dasar gula, air, dan pewarna. Rasa manis menjadi ciri utama pada permen sehingga menjadi jajanan yang digemari banyak orang terutama oleh kalangan remaja dan anak-anak. Menurut Anni dkk (2008:402) “Permen merupakan salah satu produk pangan yang banyak digemari”. Salah satu jenis permen yang banyak digemari adalah permen jeli.

Permen jeli merupakan makanan ringan yang sangat disukai oleh siapa saja, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa (Hidayat dan Ikariztiana 2004:1). Menurut Buckle (dalam Ismayanti, 2004) “permen jeli merupakan permen lunak yang dibuat dari sari buah dan bahan pembentuk gel dimana permen ini memiliki penampakan yang jernih dan memiliki tekstur kekenyalan tertentu”. Pembuatan permen jeli yang menggunakan perisa buatan dan pewarna buatan sudah banyak dijual dipasaran. Salah satu bukti penggunaan bahan pewarna dan perisa buatan pada permen jeli dapat dilihat dari artikel Tri Khidayanti (2019) yang berjudul Resep Permen Jelly. Dimana bahan yang digunakan diantaranya 36 gram bubuk agar, 800 gram gula pasir 500 cc air, pewarna makanan dan pasta buah. (contoh; warna kuning dengan perasa jeruk, ungu rasa anggur, merah rasa strawberry dan seterusnya sesuai selera).

Cara membuat permen jeli yaitu pertama, rebus semua bahan sampai mendidih (seperti membuat agar-agar biasa), lalu kemudian tuang ke Loyang kotak/persegi. Kedua, setelah dingin dan keras, potong-potong memakai pisau bergerigi agar potongan terlihat cantik. Ketiga, susun loyang datar, beri jarak sedikit diantara permen, lalu jemur sambil seekali dibolak-balik agar rata keringnya. Keempat penjemuran kadang memerlukan waktu lebih dari 2 hari saat cuaca cerah. Kalau mendung/berawan, maka Kristal gula susah keluar. Terakhir, kalau sudah keluar Kristal gulanya saat dipegang sudah keras berarti agar-agar kering sudah jadi. Simpan dalam toples.

Variasi permen jeli pada umumnya menggunakan bahan perisa. Misalnya nanas, semangka, dan melon. Dengan ciri khas rasa manis pada permen dan pengaruh dari rasa buah-buahan membuat permen jeli dengan rasa buah sudah banyak dan mudah didapat. Pewarna dan perisa yang ada dipasaran umumnya adalah pewarna dan perisa buatan atau sintetis. Perisa dan pewarna buatan yang apabila berkelanjutan dikonsumsi dapat menjadi penyebab gangguan kesehatan. Dan beberapa variasi lainnya juga berasal dari bahan alami diantaranya Permen Jeli Dari Ekstrak Rosela oleh Yuliana dkk (2011), Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah Dalam Pembuatan Permen Jeli Susu Kambing oleh Yanisa (2019) Untuk itu pada proyek akhir ini penulis ingin memberi variasi baru pada permen jeli dengan mengganti penggunaan perisa buatan dan pewarna buatan dengan bahan alami salah satunya dari minuman tradisional khas daerah Sumatera Barat yaitu kawa daun. Dengan masih

memperhatikan fungsi zat yang terkandung sebagai nilai fungsional pada permen jeli.

Kawa daun atau kopi daun merupakan racikan kopi yang berasal dari daun kopi dan bukan dari biji kopi tersebut. Dimana daun kopi pilihan awalnya dikeringkan dengan cara disangrai selama 12 jam. saat akan diminum, daun kering ini dicampur dengan air dingin, lalu diseduh dengan air mendidih (Wikipedia, 2018:1). Minuman yang terkenal dengan aroma khas dan cara pembuatan yang sangat sederhana ini banyak diminati oleh masyarakat terutama kalangan orang tua karena mengandung khasiat yang baik untuk kesehatan.

Menurut para ilmuwan dari *Royal Botanic Garden* di Kew London dan *Adaption and Development* di Montpellier (2014), daun kopi mengandung senyawa yang bermanfaat mengurangi risiko penyakit jantung dan diabetes seperti antioksidan. Sehingga mengkonsumsi daun kopi lebih baik daripada biji kopi yang umumnya hanya mengandung kafein. Selain antioksidan dalam daun kopi juga terdapat banyak komponen kimia yang dapat dibagi menjadi beberapa kelompok yaitu komponen alifatik, komponen alisiklik, komponen aromatik, komponen heterosiklik, protein, asam amino, asam nukleat, karbohidrat, lemak, alkaloid, vitamin dan komponen anorganik (Wulandari,2014)

Cita rasa permen jeli yang manis dan kearifan lokal dari kawa daun yang membuat perpaduan antara permen jeli dari kawa daun

menarik untuk diangkat menjadi penelitian proyek akhir. Selain dapat menambah variasi pada permen jeli, kawa daun juga memiliki banyak manfaat di bidang kesehatan. Dengan mempertimbangkan aspek berupa bentuk, warna, tekstur, rasa, dan aroma dengan mengujicobakan penggunaan kawa daun dalam pengolahan permen jeli. Oleh karena itu, penulis ingin membuat permen jeli menggunakan penambahan bahan dari kawa daun yang dapat diangkat menjadi judul “ **Pembuatan Permen Jeli dari Air Kawa Daun**”.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut ini :

1. Membuat Permen Jeli dengan menggunakan kawa daun.
2. Mendeskripsikan kualitas permen jeli dengan penggunaan kawa daun yang dilihat yaitu dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Penganekaragaman olahan dari kawa daun sebagai variasi baru pembuatan permen jeli.
2. Dapat menambah ilmu pengetahuan serta keterampilan bagi penulis tentang pengolahan permen jeli dari kawa daun.
3. Sebagai bahan acuan bagi yang ingin meneliti berikutnya tentang kawa daun pada olahan makanan atau minuman Indonesia.

4. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.