

PEMBUATAN PERMEN JELIDARI BUAH SRIKAYA

PROYEK AKHIR

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



Oleh:

ELLA PUSPITA MANTO
16079008/2016

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2019**

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

Pembuatan Permen Jeli Dari Buah Srikaya

Judul : Pembuatan Permen Jeli Dari Buah Srikaya
Nama : Ella Puspita Manto
NIM : 2016 / 16079008
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2019

Disetujui Oleh Pembimbing



Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D
NIP. 19640619 199203 2001

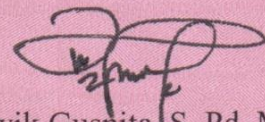
Mengetahui

Ketua Jurusan IKK FPP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga





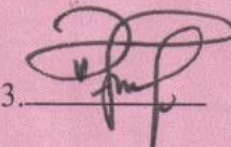
Wiwik Gusnita, S. Pd, M. Si
NIP. 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Ella Puspita Manto
NIM : 2016 / 16079008
Judul : Pembuatan Permen Jeli Dari Buah Srikaya
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

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

Padang, Agustus 2019

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	Dra. Aśmar Yulastri, M.Pd, Ph.D	1. 
Anggota	Dra. Wirnelis Syarif, M. Pd	2. 
Anggota	Wiwik Gusnita, S. Pd, M. Si	3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ella Puspita Manto
NIM : 2016 / 16079008
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 Srikaya”

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

Saya yang menyatakan

Ella Puspita Manto
NIM. 16079008

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan judul **“Pembuatan Permen Jeli Dari Buah Srikaya”**. Dalam proses penelitian ini, peneliti telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini peneliti menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. 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 Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Parawisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku dosen Pembimbing Proyek Akhir dan sekaligus dosen Pembimbing Akademik.
5. Dosen staf pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Parawisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Parawisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.

8. Kepada teman-teman yang memberikan dukungan dan semangat kepada peneliti untuk dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini.

Dalam penulisan Proyek Akhir ini peneliti 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 peneliti sangat mengharapkan kritikan dan saran dari pembaca dalam penulisan Proyek Akhir ini supaya peneliti dapat membuat laporan yang lebih baik lagi di masa yang akan datang.

Akhir kata dari penulis ucapkan semoga proyek akhir ini dapat berguna dan bermanfaat bagi semua pihak, khususnya bagi penulisan sendiri.

Padang, 2019

Ella Puspita Manto

DAFTAR ISI

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. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Permen Jeli	6
B. Buah Srikaya	8
1. Sejarah Singkat Buah Srikaya	8
2. Jenis-jenis Buah Srikaya	9
3. Manfaat Dan Khasiat Buah Srikaya	13
C. Resep Standar Permen Jeli	15
D. Bahan-bahan Pembuatan Permen Jeli Buah Srikaya	16
E. Alat-alat yang digunakan Dalam Pembuatan Permen Jeli	20
F. Prosedur Pembuatan Permen Jeli Buah Srikaya	24
G. Kualitas Permen Jeli Srikaya	25
BAB III PROYEK AKHIR	
A. Waktu dan Tempat	28
B. Persiapan Alat dan Bahan	28
C. Pelaksanaan	31
D. Tahap Organoleptik.....	35
E. Jenis Data dan Sumber Data	35
F. Tahap Penelitian.....	36
G. Uji Organoleptik.....	38

H. Analisis Data.....	39
BAB IV TEMUAN	
A. Analisis Data	40
1. Kualitas Bentuk	40
2. Kualitas Warna	42
3. Kualitas Aroma	43
4. Kualitas Tekstur	44
5. Kualitas Rasa	45
B. Pembahasan.....	47
1. Kualitas Bentuk	47
2. Kualitas Warna	48
3. Kualitas Aroma	49
4. Kualitas Tekstur	50
5. Kualitas Rasa	50
C. Analisis Harga	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	54
B. Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA	58

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Zat Gizi Srikaya/ 100 gr	14
2. Resep Permen Jeli Wortel	15
3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Permen Jeli Dari Buah Srikaya	40
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulan Sabit Permen Jeli Dari Buah Srikaya	41
5. Deskripsi Data Organoleptik Kualitas Warna Coklat Muda Permen Jeli Dari Buah Srikaya	42
6. Deskripsi Data Organoleptik Kualitas Aroma Harum Khas Buah Srikaya Permen Jeli Dari Buah Srikaya	43
7. Deskripsi Data Organoleptik Kualitas Tekstur Kenyal Permen Jeli Dari Buah Srikaya	44
8. Deskripsi Data Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Permen Jeli Dari Buah Srikaya	45
9. Deskripsi Data Organoleptik Kualitas Rasa (Buah Srikaya) Permen Jeli Dari Buah Srikaya	46
10. Anggaran Biaya Pembuatan Permen Jeli dari Buah Srikaya	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Permen Jeli	7
2. Srikaya Australia Jumbo	10
3. Srikaya Australia Merah	11
4. Srikaya Philipine Tanpa Biji	12
5. Srikaya Kuning	12

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
6. Surat Rekomendasi.....	61
7. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir.....	62
8. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir.....	63
9. Surat Tugas Pembimbing.....	64
10. Surat Izin Pelaksanaan Penelitian.....	65
11. Surat Permohonan Penguji Proyek Akhir.....	66
12. Surat Tugas Penguji Proyek Akhir.....	67
13. Dokumentasi Penelitian.....	68
14. Angket Penelitian.....	76

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang berkembang dan senantiasa melakukan pembangunan, terutama dibidang pertanian yang bertujuan untuk meningkatkan pendapatan pertanian dan meningkatkan pengolahan pasca panen. Adapun hasil pertanian Indonesia yaitu buah-buahan, biji-bijian, umbi-umbian dan sayur-sayuran. Beragam hasil panen tersebut perlu dikembangkan sebagai alternatif pangan masyarakat, sehingga masyarakat dapat mengkomsumsi beraneka ragam makanan. Hal ini selain dapat meningkatkan status nilai gizi masyarakat juga dapat meningkatkan daya beli masyarakat. Pangan merupakan kebutuhan yang paling essensial bagi manusia sebagai zat gizi. Melalui peanekaragaman pangan diharapkan dapat membantu kebutuhan zat gizi yang dibutuhkan oleh manusia.

Makanan berfungsi sebagai sumber energy, membangun sel-sel tubuh yang rusak, pelindung, serta dapat menjaga kesehatan. Dilihat dari fungsi makanan tersebut kita perlu menciptakan dan memodifikasi berbagai jenis makanan seperti aneka masakan, kue-kue, dan pangan lain nya dengan bahan-bahan olahan yang bernilai gizi tinggi seperti buah-buahan. Menurut Fajar Widodo (2010:1) mengatakan bahwa, “buah-buahan merupakan sumber pangan kaya gizi yang dapat memenuhi kebutuhan tubuh akan nutrisi, bermacam-macam jenis buah-buahan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat antara lain: pepaya, nenas, srikaya, semangka, dan lain-lainnya, salah satu

jenis buah-buahan yang sering juga di konsumsi oleh masyarakat adalah buah srikaya”.

Kebutuhan manusia akan buah-buahan juga semakin tinggi, hal ini dikarenakan banyaknya kandungan berbagai vitamin yang ada didalam buah, salah satunya adalah buah srikaya (*Anona squamosa L.*). Menurut Fajar Widodo (2010:1) mengemukakan bahwa :

“Pada buah srikaya terdapat kandungan flavonoid, borneol, kamphor, terpen, alkaloid, anonain, akarnya juga mengandung saponin, tanin, dan polifenol. Bijinya mengandung minyak, resin, dan bahan beracun yang bersifat iritan. Buahnya mengandung asam amino, gula buah, dan mucilago. Buah muda mengandung tanin, yang semuanya dapat berguna bagi manusia”.

Manfaat dari buah srikaya banyak sekali maka pada saat ini banyak masyarakat yang membudidayakan tanaman srikaya. Srikaya termasuk pohon buah-buahan kecil yang tumbuh ditanah berbatu, kering dan terkena cahaya matahari langsung. Tumbuhan yang asalnya dari Hindia Barat ini akan berbuah setelah berumur 3-5 tahun. Srikaya sering ditanam diperkarangan, dibudidayakan, atau tumbuh liar, dan bisa ditemukan sampai ketinggian 800 m (Fajar Widodo, 2010:12).

Buah srikaya (*Anona squamosa L.*) merupakan buah yang paling banyak digunakan untuk aneka bahan pangan seperti penyedap ice krim, bahan baku pembuatan selai, sirup serta makanan olahan lainnya. Rasa, tekstur, dan kandungan gizi yang tinggi menyebabkan buah srikaya semakin banyak digunakan (Fajar Widodo, 2010:11). Buah srikaya memiliki masa simpan yang cukup singkat karena mudah rusak dan busuk untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan cita rasa dapat dilakukan

dengan mengolah bahan pangan tersebut dengan cara mengolah salah satu jenis bahan pangan yang dapat dibuat berbagai macam bentuk produk dengan cita rasa yang berbeda. Salah satu olahan tersebut adalah permen jeli.

Permen adalah makanan ringan yang banyak disukai oleh masyarakat terutama anak-anak, permen memiliki rasa manis dilidah ketika diisap dan dikunyah. Umumnya permen yang beredar dikalangan masyarakat yaitu permen keras (hard candy), dan permen lunak (soft candy). Permen keras adalah permen yang padat teksturnya sementara permen jeli merupakan permen yang dibuat dari air atau sari buah tanaman dan bahan berbentuk gel (Alridho Bactiar, dkk 2017:1). Permen jeli juga merupakan permen yang terbuat dari campuran sari buah-buahan, bahan pembentuk gel atau dengan penambahan essens untuk menghasilkan berbagai macam rasa, dengan bentuk fisik jernih transparan serta mempunyai tekstur kenyal seperti permen karet (Kurnia Afifah, dkk 2017:208).

Buah srikaya dapat dijadikan salah satu usaha yang menarik dan memiliki nilai jual yang tinggi yaitu dengan mengolah buah srikaya menjadi salah satu produk makanan yaitu permen jeli buah srikaya. Permen jeli dari buah srikaya yang merupakan salah satu produk baru yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Umumnya permen jeli disukai banyak orang mulai dari anak-anak sampai dengan orang dewasa. Mengolah buah srikaya menjadi permen jeli merupakan salah satu bentuk penganeekaragaman bahan pangan dari buah srikaya tersebut. Buah srikaya termasuk bahan makanan yang tidak tahan lama sehingga mudah busuk, oleh karena itu untuk memperpanjang umur simpan

buah srikaya diperlukan pengolahan yang tepat salah satunya dengan mengolah menjadi permen jeli buah srikaya, selain dari itu buah srikaya memiliki zat gizi yang baik bagi tubuh.

Berdasarkan hal di atas, maka peneliti tertarik untuk meneliti tentang pembuatan permen jeli dari buah srikaya yang dibuat dari bentuk, warna, tekstur aroma dan rasa. Oleh karena itu penelitian ini diberi judul.

“Pembuatan Permen Jeli dari Buah Srikaya”

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Dapat membuat permen jeli dari buah srikaya
2. Dapat mendeskripsikan kualitas permen jeli dari buah srikaya di lihat dari segi:
 - a. Bentuk
 - b. Warna
 - c. Tekstur
 - d. Aroma
 - e. Rasa

C. Manfaat Penelitian

1. Menganekaragamkan olahan buah srikaya sebagai produk baru pada permen jeli.
2. Memberi informasi kepada mahasiswa tentang penggunaan buah srikaya dalam pembuatan permen jeli yang bermanfaat bagi mahasiswa, khususnya bagi orang-orang yang bergerak dibidang jasa boga.

3. Meningkatkan nilai ekonomis dari buah srikaya bagi para petani buah srikaya.
4. Memberikan ilmu pengetahuan dibidang ke Tata Bogaan dalam penggunaan buah srikaya bagi masyarakat.
5. Menambah pengalaman pada penelitian dalam melakukan percobaan pembuatan permen jeli dari buah srikaya.
6. Penelitian ini juga sebagai syarat untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universita Negeri Padang.