

SIFAT KIMIA, FISIK DAN TINGKAT KESUKAAN PERMEN LUNAK JAMBU BIJI MERAH (*Psidium guajava* L.) PADA BERBAGAI UKURAN DAN SUHU PENGERINGAN

INTISARI

Permen lunak merupakan salah satu produk pangan yang dibuat dengan penambahan ekstrak buah jambu biji merah yang memiliki kandungan vitamin C yang berfungsi sebagai pewarna alami. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh variasi ukuran dan suhu pengeringan terhadap kandungan vitamin C, tekstur dan warna serta permen lunak jambu biji yang disukai.

Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan dua faktor yaitu ukuran dan suhu pengeringan. Ukuran yang digunakan 1,3 x 2 x 2 cm dan 3,4 x 2 x 2 cm dan suhu pengeringan yang digunakan yaitu 50, 60, dan 70°C. Pengujian yang dilakukan yaitu analisis kadar air, kadar vitamin C, warna, dan tekstur serta tingkat kesukaan. Data yang diperoleh dilakukan analisa statistik ANOVA dengan tingkat kepercayaan 95% dan apabila terdapat perbedaan nyata antara perlakuan dilanjut dengan *Duncan Multiple Range Test* (DMRT).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi ukuran permen dan suhu pengeringan mempengaruhi kadar air, kadar vitamin C, warna, dan tekstur permen lunak jambu biji yang dihasilkan. Permen lunak jambu biji perlakuan terbaik adalah permen lunak dengan ukuran 3,4 x 2 x 2 cm dan suhu pengeringan 50°C dengan nilai kadar air $15,67 \pm 1,32\%$, kadar vitamin C $14,38 \pm 2,50$ mg/100 g, *lightness* $58,08 \pm 2,21$, *redness* $10,16 \pm 1,29$, *yellowness* $13,71 \pm 0,49$, tekstur $141,14 \pm 0,87$ mj, dan disukai oleh panelis.

Kata kunci: jambu biji, ukuran, suhu pengeringan, permen lunak, vitamin C

**CHEMICAL AND PHYSICAL PROPERTIES, AND PREFERENCE
LEVEL OF GUAVA (*Psidium guajava* L.) SOFT CANDY MADE WITH
DIFFERENT SIZES AND DRYING TEMPERATURES**

ABSTRACT

Soft candy is a food product made with the addition of red guava fruit extract which contains vitamin C which functions as a natural dye. This study aimed to determine the effect of variations in size and drying temperature on vitamin C content, texture and color, and preferred guava soft candy.

This study used a completely randomized design with two factors, namely size and drying temperature. The sizes used was 1,3 x 2 x 2 cm and 3,4 x 2 x 2 cm and the drying temperatures used was 50, 60, and 70°C. The parameters observed were moisture content, vitamin C content, color, texture, and level of preference. The obtained data were analyzed using ANOVA statistical analysis with 95% confidence level and continued with the Duncan Multiple Range Test (DMRT) if there was a significant difference between the treatments.

The results showed that variations in the size and the drying temperature affected the moisture content, vitamin C content, color, and texture of the guava soft candy. The preferred soft candy guava is soft candy with a size of 3,4 x 2 x 2 cm and a drying temperature of 50°C with 15,67±1,32% moisture content, 14,38±2,50 mg/100g vitamin C, 58,08±2,21 lightness, 10,16±1,29 redness, 13,71±0,49 yellowness, 141,14±0,87 mj texture, and preferred by panelists.

Keywords: guava, size, drying temperature, soft candy, vitamin C