

**KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN *SOFT*
CANDY BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus costaricensis*) DENGAN VARIASI
PENAMBAHAN KONSENTRASI KARAGENAN DAN GELATIN**

INTISARI

Soft candy merupakan permen yang dibuat dari air atau sari buah tanaman dan bahan pembentuk gel. Salah satu bahan pembuatan *soft candy* adalah buah naga. Penggunaan buah naga dikarenakan buah tidak bisa disimpan lama, sehingga pada waktu panen harganya menjadi murah. Oleh karena itu, perlu dirancang strategi penanganan pasca panen yaitu selain dipasarkan dalam bentuk segar buah naga dapat diolah menjadi sediaan nutrasetikal berupa *soft candy*. Pembuatan *soft candy* ini dilakukan dengan penambahan karagenan dan gelatin yang berfungsi untuk meningkatkan kekenyalan pada *soft candy*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh karagenan dan gelatin terhadap kualitas *soft candy* buah naga merah secara fisik, kimia, dan organoleptik serta untuk mengetahui proporsi karagenan dan gelatin yang tepat dalam pembuatan *soft candy*.

Penelitian ini dilakukan dengan membuat *soft candy* berbahan baku ekstrak buah naga dengan perlakuan penambahan karagenan dan gelatin. Analisa yang dilakukan adalah Analisa fisik meliputi tekstur dan warna. Analisa kimia meliputi kadar air, kadar abu, gula reduksi. Uji kesukaan meliputi rasa, aroma, tekstur, keseluruhan. Uji ANOVA dilakukan dengan tingkat signifikan 95% dan jika terdapat perbedaan yang nyata antar perlakuan dilanjutkan dengan uji DMRT.

Berdasarkan hasil penelitian, perlakuan terpilih dengan penambahan karagenan 0,5% dan gelatin 2%. Karakteristik fisik tekstur 2,11 kgforce; warna *lightness* 45,47; *redness* 2,12; *yellowness* 22,31; kadar air 12,25% b/k; kadar abu 0,07% b/k; gula reduksi 8,66% b/k; dan disukai oleh panelis dengan skor 4,20.

Kata kunci : *soft candy*, karagenan, buah naga, gelatin.

PHYSICAL, CHEMICAL AND PREFERENCE LEVEL OF RED DRAGON

(*Hylocereus costaricensis*) SOFT CANDY WITH VARIATION OF

CARAGENAN AND GELATIN CONCETRATION

ABSTRACT

Soft candy is candy made from water or plant juice and a gelling agent. One of the ingredients for making *soft candy* is dragon fruit. The use of dragon fruit is because the fruit cannot be stored for a long time, so at harvest time the price is cheap. Therefore, it is necessary to design a post-harvest handling strategy, namely that apart from being marketed in fresh form, dragon fruit can be processed into nutraceutical preparations in the form of *soft candy*. Making *soft candy* is done by adding carrageenan and gelatin which functions to increase the elasticity of soft candy. The purpose of this study was to determine the effect of carrageenan and gelatin on the physical, chemical and organoleptic quality of red dragon fruit *soft candy* and to determine the appropriate proportion of carrageenan and gelatin in the manufacture of *soft candy*.

This research was conducted by making *soft candy* made from dragon fruit extract with the addition of carrageenan and gelatin. The analysis carried out is physical analysis including texture and color. Chemical analysis includes moisture content, ash content, reducing sugar. The preference test includes taste, aroma, texture, overall. The ANOVA test was carried out with a significant level of 95% and if there was a significant difference between the treatments it was continued with the DMRT test.

Based on the research results, the treatment was selected with the addition of 0.5% carrageenan and 2% gelatin. Texture physical characteristics 2.11 *kgforce*; *lightness* 45.47; *redness* 2.12; *yellowness* 22.31; water content 12.25% b/k; ash content 0.07% b/k; reducing sugar 8.66% b/k; and liked by the panelists with a score of 4.20.

Keywords: *soft candy*, carrageenan, dragon fruit, gelatin