

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK BUAH PEPAYA  
(*Carica papaya L.*) DAN GULA TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK,  
KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN PERMEN *JELLY* PEPAYA**

**INTISARI**

Buah pepaya merupakan buah yang populer di Indonesia, potensi produksinya melimpah dan kandungan gizinya tinggi, namun pemanfaatan buah pepaya selama ini hanya sebagai buah potong dengan skala yang masih sedikit. Keunggulan buah pepaya tidak diimbangi dengan daya awetnya sehingga perlu alternatif pemanfaatan buah pepaya matang, salah satunya dengan pembuatan permen *jelly* pepaya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak buah pepaya dan gula terhadap karakteristik fisik, kimia dan tingkat kesukaan permen *jelly* pepaya.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian studi literatur, dengan metode pendekatan kualitatif. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah metode dokumentasi teknik simak catat, dengan sumber data primer dan sekunder. Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan model analisis data interaktif Miles dan Huberman.

Hasil studi menunjukkan bahwa Penambahan ekstrak buah pepaya pada pembuatan permen *jelly* cenderung dapat meningkatkan sineresis, penambahan gula dengan konsentrasi yang tepat dapat memperkecil terjadinya sineresis, sedangkan untuk kekerasan permen banyak dipengaruhi oleh konsentrasi hidrokoloid yang ditambah meskipun penambahan ekstrak buah pepaya dan gula juga berpengaruh.

Penambahan ekstrak buah pepaya dan gula berpengaruh meningkatkan pH dan gula total dan cenderung menurunkan kadar air permen *jelly* pepaya, kadar vitamin C dan total asam cenderung meningkat dengan penambahan ekstrak buah pepaya sedangkan penambahan gula menurunkan kadar vitamin C dan total asam permen *jelly* pepaya. Untuk tingkat kesukaan, penambahan ekstrak buah pepaya dan gula tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan aroma, rasa, warna, tekstur dan keseluruhan permen *jelly* pepaya.

**Kata kunci** : buah pepaya, permen *jelly*, gula

# **THE EFFECT OF PAPAYA FRUIT (*Carica papaya L.*) EXTRACT AND SUGAR ADDITION ON PHYSICAL, CHEMICAL CHARACTERISTICS AND THE PREFERENCE OF PAPAYA JELLY CANDY**

## **ABSTRACT**

Papaya is a popular fruit in Indonesia, the potential for abundant production and high nutritional content, but not yet widely used. The superiority of papaya fruit is not matched by its durability so it needs an alternative use of ripe papaya fruit, one of them is by making papaya jelly candy. The purpose of this study was to determine the effect of adding papaya fruit extracts and sugars on physical properties, chemical properties and likeness levels of papaya jelly candies.

This is a literature study research with qualitative approach. The method of data collecting is documentation, method note referencing technique, with primary and secondary data sources. The data obtained is then analyzed using the Miles and Huberman interactive analysis model.

The results showed that the addition of papaya fruit extract in the manufacture of jelly candies could increase syneresis, the addition of sugar with the right concentration could reduce the occurrence of syneresis, whereas for hardness of candy many were influenced by added hydrocolloid concentrations although the addition of papaya extract and sugar also affected. The addition of papaya fruit extract and sugar has effect of increasing pH and total sugar and tends to decrease the water content of papaya jelly candy, the level of vitamin C and total acid tends to increase with the addition of papaya fruit extract while the addition of sugar reduces the levels of vitamin C and total acidic papaya jelly candy. For the level of preference, the addition of papaya extract and sugar did not significantly affect the level of preference for the aroma, taste, color, texture and overall papaya jelly candy.

**Keywords:** papaya fruit, jelly candy, sugar.