

PENGARUH KONSENTRASI EKSTRAK DAUN CINCAU HIJAU (*Cyclea barbata L Miers*) DAN PENAMBAHAN GELATIN TERHADAP UJI TINGKAT KESUKAAN DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PERMEN *JELLY*

INTISARI

Permen *jelly* merupakan salah satu produk pangan yang disukai semua orang dari kalangan anak-anak hingga dewasa. Permen *jelly* pada umumnya dibuat dari bahan dasar agar-agar dengan penambahan gelatin sebagai pengental. Cincau hijau mengandung senyawa antioksidan alami yang berkhasiat sebagai obat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memperoleh permen *jelly* dengan penambahan ekstrak daun cincau dan gelatin yang memiliki aktivitas antioksidan dan disukai panelis.

Metode yang digunakan adalah penelitian eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 2 faktor. Faktor pertama adalah konsentrasi penambahan ekstrak daun cincau hijau 20%, 30% dan 40%. Faktor yang kedua adalah konsentrasi gelatin 5%, 10% dan 15%. Sifat-sifat yang dianalisis adalah tingkat kesukaan panelis pada semua perlakuan dan kadar air, kadar abu dan aktivitas antioksidan pada perlakuan terbaik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak daun cincau hijau ke dalam permen *jelly* memberikan pengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, kenampakan, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan. Permen *jelly* dengan penambahan konsentrasi daun cincau hijau 40% dan konsentrasi gelatin 10% paling disukai oleh panelis dan memiliki kadar air 24,4 %bb kadar abu 0,75 %bb dan kadar aktivitas antioksidan 38,4 %RSA.

Kata kunci : permen *jelly* , cincau hijau, antioksidan, gelatin

**THE EFFECT OF GREEN CISCUS (*Cyclea barbata L Miers*) LEAVE
EXTRACT CONCENTRATION AND GELATIN ADDITION ON
PREFERENCE LEVEL AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF JELLY
CANDY**

ABSTRACT

Jelly candy is a food product that is liked by everyone from children to adults. Jelly candy is generally made from gelatin with the addition of gelatin as a thickener. Green grass jelly contains natural antioxidant compounds that have medicinal properties. The purpose of this study was to obtain jelly candy with the addition of grass jelly leaf extract and gelatin which has antioxidant activity and is favored by panelists.

The method used is experimental research with Randomized Block Design (RAK) with 2 factors. The first factor is the concentration of addition of green grass jelly leaf extract 20%, 30% and 40%. The second factor is the gelatin concentration of 5%, 10% and 15%. The properties analyzed were the panelists' preference level in all treatments and water content, ash content and antioxidant activity in the best treatment.

The results showed that the addition of green grass jelly leaf extract into jelly candy had a significant effect on the panelists' preference for taste, appearance, texture and overall acceptance. Jelly candy with the addition of 40% green grass jelly leaf concentration and 10% gelatin concentration was the most preferred by the panelists and had a water content of 24.4 %wb, ash content of 0.75 %wb and antioxidant activity level of 38.4 %RSA.

Keywords: jelly candy, green grass jelly, antioxidant, gelatin