

**PENGARUH LAMA BLANCHING BERTEKANAN DAN VARIASI
PENAMBAHAN EKSTRAK KUNYIT (*Curcuma domestica* Val.)
TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN
PERMEN LUNAK**

ABSTRAK

Permen adalah salah satu makanan yang digemari oleh seluruh kalangan masyarakat. Ekstrak rimpang kunyit ditambahkan dalam formulasi permen lunak untuk meningkatkan mutu permen lunak karena mengandung antioksidan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghasilkan permen lunak yang memiliki antioksidan dengan lama waktu blanching bertekanan dan penambahan ekstrak kunyit.

Penelitian ini dilakukan dengan rancangan acak lengkap (RAL) dua faktor. Faktor yang digunakan dalam penelitian ini yaitu variasi lama waktu blanching bertekanan dengan taraf 2,5, 5 dan 7,5 menit serta variasi penambahan ekstrak kunyit dengan taraf 25, 50 dan 75 ml. Analisis fisik permen meliputi analisis warna dan tekstur. Analisis kimia permen lunak meliputi kadar air, kadar abu, gula reduksi, antioksidan dan fenol total. Analisis organoleptik permen lunak diuji berdasarkan tingkat kesukaan. Data yang diperoleh diolah dengan menggunakan uji statistik Duncan Multiple Range Test (DMRT) dengan tingkat kepercayaan 95%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama waktu blanching bertekanan dan variasi penambahan ekstrak kunyit (*Curcuma domestica* Val.) mempengaruhi sifat fisik dan tingkat kesukaan permen lunak yang dihasilkan. Permen lunak yang disukai dihasilkan dari perlakuan lama waktu blanching bertekanan 2,5 menit serta penambahan ekstrak kunyit 75 ml yang memiliki kadar air 15,54%, kadar abu 0,97%, gula reduksi 3,55%, antioksidan 17,75% RSA dan fenol total 5,06 mg EAG/g.

Kata kunci : permen lunak, kunyit, blanching.

**THE EFFECT OF PRESSURE BLANCHING PERIOD AND VARIATIONS
OF TURMERIC (*Curcuma domestica* Val.) EXTRACT ADDITION ON
THE PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE
LEVEL OF SOFT CANDY**

ABSTRACT

Candy is one of the foods favoured by all people. Turmeric rhizome extract is added in the formulation of soft candy to improve its quality because it contains antioxidants. This study aimed to produce soft candy with antioxidants with a long blanching and the addition of turmeric extract.

This study was conducted with a two-factor using a completely randomized design (CRD). The factors used in this study were variations in the length of blanching at levels of 2,5, 5, and 7,5 minutes and variations in the addition of turmeric extract at levels of 25, 50, and 75 ml. The physical analysis of candy includes colour and texture analysis. Chemical analysis of soft candy includes moisture content, ash content, reducing sugar, antioxidants, and total phenol. Organoleptic analysis of soft candy was tested based on the level of preference. The data obtained were processed using the Duncan Multiple Range Test (DMRT) statistical tests with a 95% confidence level.

The results showed that the length of pressurized blanching time and variations in the addition of turmeric extract (*Curcuma domestica* Val.) affected the physical properties and the preference level of the soft candy result. The preferred soft candy produced with a time of blanching 2,5 minutes and the addition of 75 ml turmeric extract, which has a moisture content of 15,54%, ash content of 0,97%, reducing sugar 3,55%, antioxidant 17,75% RSA. and total phenol 5,06 mg EAG/g.

Keyword: soft candy, turmeric, blanching.