

**SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN PERMEN LUNAK
DENGAN VARIASI PENAMBAHAN EKSTRAK KUNYIT
(*Curcuma domestica* Val.) DAN LAMA *BLANCHING* BERTEKANAN
PADA MEDIUM ASAM SITRAT**

ABSTRAK

Pemilihan pangan fungsional menjadi gaya hidup masyarakat modern saat ini, karena mengandung senyawa bioaktif. Permen lunak dengan penambahan ekstrak kunyit merupakan salah satu pangan fungsional karena mengandung kurkumin dan disukai oleh semua kalangan masyarakat. Tujuan dari penelitian ini adalah menghasilkan permen lunak dengan variasi penambahan ekstrak kunyit dan lama *blanching* bertekanan yang mempunyai aktivitas antioksidan dan disukai panelis.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor yaitu variasi penambahan ekstrak kunyit (5, 10 dan 15%) dan lama *blanching* bertekanan pada medium asam sitrat (0, 2,5, 5 dan 7,5 menit). Analisis kimia yang dilakukan yaitu kadar air, kadar abu, gula reduksi, aktivitas antioksidan dan fenol total. Analisis fisik yaitu uji tekstur dan warna. Analisis sifat organoleptik yaitu menggunakan uji tingkat kesukaan. Data yang dihasilkan kemudian dianalisis statistik menggunakan *One Way Anova* dengan tingkat kepercayaan 95%, kemudian dilanjutkan uji *Duncan Multiple Range Test* (DMRT) sebagai uji pembeda.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi penambahan ekstrak kunyit dan lama *blanching* bertekanan pada medium asam sitrat berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia dan dapat meningkatkan aktivitas antioksidan pada permen lunak. Permen lunak yang disukai adalah permen lunak dengan variasi penambahan ekstrak kunyit 15% dan lama *blanching* bertekanan pada medium asam sitrat yaitu selama 2,5 menit dengan kadar air 16,72%, kadar abu 0,78%, gula reduksi 2,53%, aktivitas antioksidan 13,29 %RSA, fenol total 2,96 mg EAG/g bk, nilai L* 49,69, nilai a* 1,76, nilai b* 8,59 dan nilai tekstur 983,00 g.

Kata kunci: pangan fungsional, kunyit, *blanching* bertekanan, permen lunak

**PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF
SOFT CANDY WITH VARIATIONS OF TURMERIC
(*Curcuma domestica* Val.) EXTRACT ADDITION AND PRESSURE
BLANCHING DURATION OF CITRIC ACID MEDIUM**

ABSTRACT

The choice of functional food is a lifestyle of modern society today, because it contains bioactive compounds. Soft candy with the addition of turmeric extract is one of the functional foods because it contains curcumin. The purposes of this study were to produce soft candy with variations in the addition of turmeric extract and pressure blanching time that has antioxidant activity and the panelists preferred the most.

This study used a Completely Randomized Design (CRD) with two factors, namely variations in the addition of turmeric extract (5, 10, and 15%) and pressure blanching time using citric acid medium (0, 2.5, 5, and 7.5 minutes). The chemical analysis that was carried out was water content, ash content, reducing sugar, antioxidant activity, and total phenol. The physical analyses that were carried out were texture and color tests. The analysis of organoleptic properties used the level of preference test. The resulting data was then statistically analyzed using One Way Anova with a 95% confidence level, then continued with the Duncan Multiple Range Test (DMRT) as a differentiating test.

The results showed that variations in the addition of turmeric extract and duration of pressure blanching using citric acid medium affected the physical properties, chemical properties, and could increase the antioxidant activity of soft candy. The preferred soft candy is soft candy with variations in the addition of 15% turmeric extract and pressure blanching time using citric acid medium for 2.5 minutes with 16.72% water content, 0.78% ash content, 2.53% reducing sugar, antioxidant activity 13.29 %RSA, total phenol 2.96 mg EAG/g bk, L* value 49.69, a* value 1.76, b* value 8.59, and texture value 983.00 g.

Keywords: functional food, turmeric, pressurized blanching, soft candy