



**UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

**PENGARUH PENGGUNAAN BAHAN PEWARNA MAKANAN ALAMI
(JERUK, WORTEL) TERHADAP KUALITAS PRODUK PERMEN JELLY**

**KLARISA PINKAN GIZELA
NIM. 195800012**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
2023**



SKRIPSI



**PENGARUH PENGGUNAAN BAHAN PEWARNA ALAMI MAKANAN
ALAMI (JERUK, WORTEL) TERHADAP KUALITAS PRODUK
PERMEN JELLY**



**KLARISA PINKAN GIZELA
NIM. 195800012**

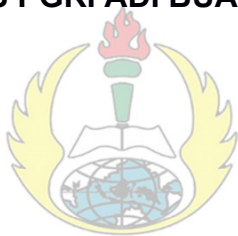


**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK**



UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

2023





Lembar Persetujuan Pembimbing

**Skripsi ini dinyatakan Siap diujikan
Pembimbing,**

Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes
NIP 195710292005012001

Lembar Persetujuan Panitia Ujian Skripsi

Skripsi ini telah selesai diseminarkan dengan diuji dalam Ujian Skripsi dan telah dinyatakan LULUS oleh Panitia Ujian Skripsi dari Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya Pada tanggal 20 Juli 2023

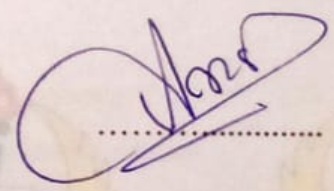
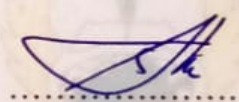
Panitia Seminar :

Ketua : Dr. Yunia Dwie Nurcahyanie, ST., MT
Dekan Fakultas Teknik

Sekretaris : Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd
Ketua Program Studi PVKK

Anggota : Dr. Susilowati, M.Pd
Penguji I

: Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd
Penguji II



SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Klarisa Pinkan Gizela
NIM : 195800012
Program Studi : PVKK Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul Skripsi : Pengaruh Penggunaan Bahan Pewarna Alami
(jeruk,wortel) Terhadap Kualitas Produk Permen
Jelly
Dosen Pembimbing : Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes.

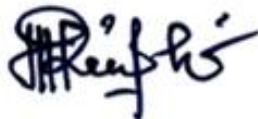
Menyatakan bahwa Skripsi tersebut adalah bukan hasil menjiplak sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian surat pernyataan saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 20 Juni 2023

Dosen Pembimbing

Mahasiswa,



Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes

NIP. 197510292005012001



Klarisa Pinkan Gizela

195800012



UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK

KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya 60234


Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Pada

Hari, tanggal : Kamis, 20 Juli 2023
Jam : 12.00
Tempat : Ruang FKIP

Telah dilaksanakan Ujian Proposal :

Nama Mahasiswa : Klarisa Pinkan Gizela
NIM : 195800012
Program Studi : PVKK / Tata Boga
Judul : Pengaruh Penggunaan Bahan Pewarna Alami
(jeruk, wortel) Terhadap Kualitas Produk Permen Jelly
Bidang Keahlian : Tata Boga
Tanda Tangan : 

Saran-saran perbaikan :

.....
.....
.....
.....

Tim Penguji

Nama

(Tanda tangan)

1. Dr. HJ. Susilowati, M.Pd

2. Agus Ridwan Mbh., S.Pd., M.Pd



*) Jangka waktu perbaikan Proposal dua minggu setelah ujian.

Apabila waktu tersebut tidak dipenuhi, maka nilai Ujian Proposal dianggap batal dan mahasiswa yang bersangkutan diwajibkan mengulang Ujian lisan

Kata Pengantar

Puji Syukur penulis haturkan kepada kehadiran Allah SWT, dengan limpahan rahmat dan ridho-Nya, akhirnya penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini. Studi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga pada FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS PGRI Adi Buana Surabaya.

Ucapan terima kasih dan penghargaan perlu penulis sampaikan kepada berbagai pihak yang telah memberikan bantuan berupa bimbingan, arahan, saran, dukungan dan kemudahan sejak awal sampai akhir penyusunan proposal tidak lupa ucapan terima kasih kami sampaikan kepada :

1. Dekan Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
2. Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
3. Dosen Pembimbing Dr. Diana Evawati, M.Kes.
4. Seluruh Dosen beserta staf di Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga dan Fakultas Teknik

Harapan penelitian, semoga hasil penelitian ini dapat digunakan bagi para akademis dan yang membutuhkan.

Surabaya, 13 Juli 2023

PERSEMBAHAN/MOTTO

MOTTO:

”Hidup adalah sebuah perjalanan, bukan pertandingan”

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah, atas Rahmat dan Hidayah-Nya, Penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik, lancar tanpa kendala, dan tepat waktu.

Karya sederhana ini penulis persembahkan untuk:

1. Ayah dan Ibu yang senantiasa selalu memberikan do’a, kasih sayang, dan memberi semangat, serta perhatian tak henti-hentinya sehingga saya mendapatkan Ridhanya Allah S.W.T untuk dapat menyelesaikan penelitian ini.
2. Diri saya sendiri yang sudah menjadi manusia kuat dan tidak kenal lelah dalam belajar dan menjadi pribadi yang lebih baik lagi.
3. Semestaku yang sudah menyemangati saya untuk segera menyelesaikan penelitian ini.
4. Teman-teman seperjuangan saya mahasiswa PVKK Tata Boga 2019 yang sama-sama sedang berjuang untuk meraih mimpi dan cita-citanya.
5. Almamater kebanggaan saya Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL I	i
HALAMAN JUDUL II.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
MOTTO.....	iv
KATA PENGANTAR	v
<u>DAFTAR ISI.....</u>	<u>vi</u>
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK.....	x

BAB I PENDAHULUAN

Latar belakang masalah	1
A.... Batasan masalah	3
B.... Rumusan masalah	3
C.... Tujuan penelitian	3
D.... Manfaat penelitian	3

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A.... Kajian Pustaka.....	5
B.... Tinjauan penelitian yang relevan	21
C.... Kerangka konseptual	23
D.... Hipotesis	25

BAB III METODE PENELITIAN

A....Desain penelitian	26
B.... Populasi dan sampel penelitian	28
C.... Definisi Operasional Variabel	32
D.... Teknik pengumpulan Data	34
E.... Teknik Analisis Data	39
F.... Jadwal Penelitian	40

BAB IV HASIL ANALISIS DATA & PEMBAHASAN

A.... Hasil Penelitian	41
B.... Analisis Data	50
C.... Pembahasan	53

BAB V PENUTUP

A.... Simpulan.....	59
B.... Saran.....	59

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN.....

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.2 Permen Jelly	6
Gambar 2.3 Buah Naga	6
Gambar 2.4 Alpukat.....	7
Gambar 2.5 Wortel.....	7
Gambar 2.6 Jeruk	7
Gambar 2.7 Buah Blueberry	8
Gambar 2.8 Jeruk Mandarin	8
Gambar 2.9 Jeruk Limau	9
Gambar 2.10 Jeruk Orami	10
Gambar 2.11 Wortel Daucus	14
Gambar 2.12 Wortel Chantenay	15
Gambar 2.13 Kerangka Konseptual	24
Gambar 4.1 Pemilihan Bahan	42
Gambar 4.2 Pencampuran Adonan	42
Gambar 4.3 Pemasakan	42
Gambar 4.4 Pengupasan dan Pembersihan	43
Gambar 4.5 Perendaman	43
Gambar 4.6 Penghalusan	44
Gambar 4.7 Penyaringan	44
Gambar 4.8 Diagram Uji Organoleptik dari Segi Rasa.....	45

Gambar 4.9 Diagram Uji Organoleptik dari Segi Warna	46
Gambar 4.10 Diagram Uji Organoleptik dari Segi Aroma	47
Gambar 4.11 Diagram Uji Organoleptik dari Segi Tekstur	49
Gambar 4.12 Diagram Uji Organoleptik dari Segi Daya Terima	50

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Rancangan Penelitian	27
Tabel 3.2 Alat persiapan, alat pengolahan, alat pengemasan	29
Tabel 3.3 Skala Pengukuran Uji organoleptik	36
Tabel 3.4 Uji Organoleptik tentang Rasa	37
Tabel 3.4 Uji Organoleptik tentang Warna.....	38
Tabel 3.5 Uji Organoleptik tentang Aroma.....	38
Tabel 3.6 Uji Organoleptik tentang Tekstur.....	38
Tabel 3.7 Uji Organoleptik tentang Daya terima atau tingkat kesukaan.....	39
Tabel 4.1 tanggapan panelis terhadap rasa permen jelly	44
Tabel 4.2 tanggapan panelis terhadap warna permen jelly	45
Tabel 4.3 tanggapan panelis terhadap aroma permen jelly	46
Tabel 4.4 tanggapan panelis terhadap tekstur permen jelly	47
Tabel 4.5 tanggapan panelis terhadap daya terima permen jelly	49
Tabel 4.6 hasil analisis rasa permen jelly	51
Tabel 4.7 hasil analisis warna permen jelly	51
Tabel 4.8 hasil analisis aroma permen jelly	51
Tabel 4.9 hasil analisis tekstur permen jelly	52

