

## Abstrak

Pinkan Gisela, Klarisa. 2023. *Pengaruh penggunaan bahan pewarna alami (jeruk, wortel) terhadap kualitas produk permen jelly*. Skripsi, Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas PGRI Adi Buana. Pembimbing: Dr, Diana Evawati, S, Pd., M. Kes.

Penambahan sari buah jeruk dan wortel merupakan alternatif dalam pembuatan permen jelly. Tujuan dari penelitian ini adalah 1). mendeskripsikan cara pembuatan permen jelly ditambah dengan jeruk dan wortel bagi uji kelayakan pada sebuah produk 2). mendeskripsikan pengaruh rasa, warna, tekstur, aroma pada permen jelly, serta daya dari masyarakat.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif. Sampel dari penelitian ini adalah produk permen jelly, dengan penambahan "*sari buah jeruk dan wortel*", F<sub>1</sub> 0%, F<sub>2</sub> 10%, F<sub>3</sub> 20%, F<sub>4</sub> 30%. Teknik analisis data yang digunakan adalah uji One Way Anova dengan bantuan SPSS versi 25.

Hasil penelitian 1). pencampuran semua bahan, pencetakan, perebusan 2). Menunjukkan bahwa produk permen jelly dengan penambahan sari buah yang paling disukai terdapat pada formula sampel f<sub>3</sub> dengan substitusi penambahan 30% sari buah jeruk dan wortel, jadi ada perbedaan daya terima pada keempat jenis perlakuan permen jelly dengan penambahan sari buah. menggunakan uji organoleptik menunjukkan bahwa produk permen jelly dengan penambahan sari buah jeruk dan wortel yang paling disukai terdapat pada formula sampel f<sub>2</sub> dengan substitusi penambahan 50 ml sari buah jeruk dan wortel,

Peneliti menyarankan untuk dimanfaatkan produk dari penelitian ini oleh masyarakat terutama ibu rumah tangga yang sering menggunakan bahan pewarna buatan pada suatu produk.

**Kata Kunci:** *permen jelly, jeruk, wortel*

## Abstract

Pinkan Gisela, Clarisa. 2023. The effect of the use of natural coloring materials (oranges, carrots) on the quality of permanent jelly products. Thesis, Family Welfare Vocational Education Study Program. Faculty of Engineering. PGRI Adi Buana University. Supervisor: Dr, Diana Evawati, S, Pd., M.Kes.

The addition of orange juice and carrots is an alternative in making jelly candy. The objectives of this study are 1). describe how to make jelly candy plus oranges and carrots for due diligence on a product 2). describe the influence of taste, color, texture, aroma on jelly candy, and the power of the community.

This study used a quantitative approach. The sample of this study was jelly candy products, with the addition of "orange juice and carrot", F1 0%, F2 10%, F3 20%, F4 30%. The data analysis technique used is the One Way Anova test with the help of SPSS version 25.

Research results 1). mixing all ingredients, molding, boiling 2). Shows that jelly candy products with the addition of fruit juice are most preferred in the formula sample f3 with the substitution of adding 30% orange juice and carrots, so there is a difference in acceptability in the four types of jelly candy treatment with the addition of fruit juice. using organoleptic tests shows that jelly candy products with the addition of orange juice and carrots are most preferred found in the formula sample f2 with the substitution of adding 50 ml of orange juice and Carrots,

Researchers suggest the use of products from this study by the public, especially housewives who often use artificial coloring materials in a product.

Keywords: jelly candy, orange, carrot