

# Dinasti Meriana Lende

*by* UNITRI Press

---

**Submission date:** 20-Apr-2022 11:00PM (UTC-0400)

**Submission ID:** 1740951604

**File name:** Dinasti\_Meriana\_Lende.docx (42.88K)

**Word count:** 901

**Character count:** 5526

**PEMBUATAN PERMEN KERAS (*HARD CANDY*) KAYA  
ANTIOKSIDAN DARI SARI DAUN KELOR**

**SKRIPSI**



**Oleh :**

**DINASTI MERIANA LENDE**

**2017340013**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**

**FAKULTAS PERTANIAN**

**UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADewi**

**MALANG**

**2022**

## RINGKASAN

Pembuatan permen keras (*hard candy*) dilakukan penambahan zat gizi, salah satunya penggunaan daun kelor pada hard candy agar menambah pada aspek vitamin serta amino bahkan dapat memiliki antioksidan serta sebagaimana berfungsi untuk dapat secara langsung melindungi sel dalam tubuh pada radikal bebas. Penambahan sari daun kelor pada hard candy diharapkan dapat menjadikan salah bentuk pangan fungsional yang mengandung antioksidan.

Adapun dalam riset ini digunakan sebuah metode RAL atau sering dikenal dengan nama rancang acak lengkap, sebagaimana dapat menggunakan 6 perlakuan serta 4 4 ulang. Tingkat perlakuan P0 = 0 tanpa penambahan sari daun pada tanaman kelor, pada kontrol P1 = 5% serta ditambah sari daun kelor P2=10% ditambah sari daun kelor P3=15% di samping itu juga akan ditambah sari daun kelor P4=20%, ditambah sari daun sari kelor P5=25%. Penentuan perlakuan terbaik sebagaimana dapat dilaksanakan menggunakan metode indeks efektivitas (Surini, 2003). Hasil penelitian mendapatkan perlakuan terbaik pada perlakuan (25%) dengan karakteristik ini yaitu perlakuan terbaik dari uji aktivitas antioksidan, gula reduksi, kadar abu.

Analisa usaha pembuatan permen keras (*hard candy*) kaya antioksidan dari sari daun kelor dengan kapasitas produksi selama satu tahun yaitu sebesar 115.200 toples, maka diperoleh HPP mencapai Rp 1.336,45/bks. Harga jual permen adalah mencapai Rp. 85.000/toples. BEP yang akan diperoleh yaitu sebesar Rp. 49.504.550. 0506, Proyeksi Laba / Rugi Rp. 41.880.960, R/C ratio =1.3, NPV Rp.20.582.988,2, IRR= 16,7%, PP= 2 tahun 5,8 bulan.

**Kata Kunci:** Sari Daun Kelor, Sukrosa, Glukosa, dan AY

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar belakang

*Candy* (permen) dapat dikatakan sebagai salah satu bentuk cemilan Yang bagaimana akan oleh seluruh manusia yang mana lebih spesifiknya terhadap kalangan anak-anak. Oleh sebab itu permen juga dapat dikatakan sebagai salah satu bentuk yang memiliki warna yang sangat menarik dan tingkat harga jualpun sangat terjangkau. Pada dasarnya permen bukan saja diminati oleh kalangan anak-anak, tetapi diminati juga oleh kalangan yang dewasa. *Hard candy* adalah sebuah jenis permen yang mempunyai tindakan tekstruk yang sangat tinggi, penampilannya bening/berwarna, *Hard candy* dapat digolongkan menjadi beberapa bagian antara lain : air, sukrosa dan bahan tambahan lainnya dengan tujuan memberikan rasa dan warna yang diinginkan (Sigit, YP 2016).

Pada umumnya permen keras atau sering dikenal dengan nama (*hard candy*) salah satu jenis produk yang mempunyai tingkat kalori sama sekali tidak dapat mengandung antioksidan karena permen memiliki kekurangan yaitu dapat merusak gigi, kegemukan dan lain-lain karena mengandung gula yang tinggi. Oleh karena itu sejalan dengan perkembangan teknologi dan untuk memperkaya nutrisi, pembuatan permen saat ini telah mengalami perubahan. Permen sekarang ini tidak hanya dibuat dari gula, tetapi diberikan cita rasa dan bahan tambahan lainnya. Salah satu upaya untuk memperkaya kandungan permen adalah penggunaan sari daun kelor yang mengandung antioksidan pada pembuatan permen keras (*hard candy*) karena permen yang kaya antioksidan dapat menjadi inovasi baru untuk masyarakat Indonesia dan memperoleh kandungan gizi yang terdapat pada daun kelor.

Pada pembuatan permen keras (*hard candy*) dilakukan penambahan zat gizi, salah satunya penggunaan daun kelor pada *hard candy* agar menambah vitamin, mineral dan antioksidan yang berfungsi melindungi sel dalam tubuh pada radikal bebas. Pada daun kelor bukan tidak terdapat begitu banyak yang dikelola menjadi pangan (Zakaria *et al.*, 2013). Perlu dilakukan pembaharuan pemanfaatannya pada daun kelor yang mana akan dijadikan sebagai salah satu produk dengan kandungan gizi yang bermanfaat pada tubuh. Pada daun kelor juga dapat dijadikan sebagai tepung maupun sarinya dengan tujuan untuk dapat mempermudah tingkat pemanfaatannya sebagai pangan yang lainnya. (Rahmawati, *et al.*, 2016) mengatakan daun kelor kering dibuat menjadi tepung serta mempunyai kandungan yang bergizi jauh lebih efektif ketimbang daunnya yang mentah. Daun kelor mengandung protein 6,7 g, lemak 1,7 g,

karbohidrat 13,4g, vitamin A-B carotene 6,8 mg, mineral 2,3 g, fe 7 mg, dan antioksidan 42,2 g/16g N (%) (Melo, 2013).

Menurut Srikanth *et al.*, (2014) apabila diadakan penambahan pada sebuah sendok bahkan dapat melebihi dari sebuah daun kelor akan dapat direkomendasikan sebagai salah satu nutrisi makanan pada anak-anak. Adapun jumlah riset yang dilakukan pada tahun-tahun yang sebelumnya sebagaimana dapat menggunakan sebuah formula sebagaimana mana ditambahkan dengan daun kelor terhadap sebuah produk pangan dengan tujuan untuk dapat menambah nilai gizi contohnya biskuit 2%, yogurt 7% (Kholis *et al.*, 2010; Diantoro *et al.*, 2015). Sebuah riset penambahan sari daun kelor dalam pembuatan permen keras (*hard candy*) agar dapat diketahui berapa besar kandungan antioksidannya.

Berdasarkan permasalahan yang diuraikan maka dilakukan penelitian dengan judul: PEMBUATAN PERMEN KERAS (HARD CANDY) KAYA ANTIOKSIDAN DARI SARI DAUN KELOR. Sehingga kandungan antioksidan yang terdapat pada kelor akan selalu diharapkan sehingga dapat dilakukan sebuah tindakan konsumsi dikalangan masyarakat lebih spesifiknya dikalangan anak-anak, bahkan ditambah sebuah tindakan inovasi terhadap permen keras (*hard candy*).

## 2. Tujuan

Sebagaimana telah dibahas pada latar belakang yang ada, sehingga dalam riset ini rumusan masalah yang akan diangkat ialah sebagai berikut :

1. Mendapatkan konsentrasi sari daun kelor yang tepat pada pembuatan hard candy.
2. Mengetahui kelayakan usaha pada pembuatan hard candy dengan penambahan sari daun kelor.

## 1.3. Manfaat Penelitian

1. Mengembangkan inovasi baru yaitu permen keras (*hard candy*) dari sari daun kelor
2. Bagi masyarakat Indonesia dapat memperoleh permen keras (*hard candy*) dari sari daun kelor dengan antioksidan yang tinggi.
3. Meningkatkan nilai guna daun kelor dapat digunakan sebagai inovasi bahan pembuatan permen, oleh karena itu secara tidak langsung menguntungkan kalangan masyarakat dalam ruang lingkup ekonomi, lingkungan serta sosial

## 1.4. Hipotesis

Diduga penambahan sari daun kelor pada permen menghasilkan kandungan aktivitas antioksidan tinggi.

# Dinasti Meriana Lende

## ORIGINALITY REPORT

7%

SIMILARITY INDEX

5%

INTERNET SOURCES

1%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1	<a href="http://www.researchgate.net">www.researchgate.net</a> Internet Source	1%
2	Judith Henny Mandei, Alim Mahawan Nuryadi. "THE EFFECT OF PH OF NUTMEG JUICE ON REDUCING SUGAR CONTENT AND HARD CANDY TEXTURE", Jurnal Penelitian Teknologi Industri, 2019 Publication	1%
3	<a href="http://izackpereira.blogspot.com">izackpereira.blogspot.com</a> Internet Source	1%
4	<a href="http://pt.scribd.com">pt.scribd.com</a> Internet Source	1%
5	<a href="http://tutinurfadilah.blogspot.com">tutinurfadilah.blogspot.com</a> Internet Source	1%
6	<a href="http://johannessimatupang.wordpress.com">johannessimatupang.wordpress.com</a> Internet Source	1%

Exclude quotes

On

Exclude matches

Off

Exclude bibliography  On