

**SKRIPSI**

**PEMANFAATAN BUAH MENGKUDU (*Morinda citrifolia* L) SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN DALAM PEMBUATAN PERMEN JELLY**

**OLEH:**

**AZIZAH HARDIAYANTI MUKHTAR**

**1227042014**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNOLOGI PERTANIAN**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR**

**2016**

**ABSTRAK**

**Azizah Hardiayanti Mukhtar, 1227042014. *Pemanfaatan Buah Mengkudu (Morinda Citrifolua L) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Permen Jelly.* Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Makassar. 2016. Mohammad Wijaya dan Kadirman.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui konsentrasi yang paling disukai panelis saat uji organoleptik, mengetahui kadar air yang terkandung pada permen jelly serta masih ada atau tidaknya kandungan alkaloid. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) hasil penelitian diolah menggunakan teknik analisis sidik ragam ANOVA dengan uji lanjut DMRT (*Duncan Multiple Rate*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk warna, tekstur, dan rasa paling disukai oleh panelis yaitu pada perlakuan B dengan konsentrasi sari buah mengkudu 250g, dan untuk aroma yang paling disukai panelis yaitu perlakuan K (kontrol). Kadar air untuk semua perlakuan permen jelly mengkudu memenuhi syarat mutu permen jelly dan hasil uji alkaloid dengan perlakuan penambahan sari buah mengkudu menunjukkan positif alkaloid.

**Kata kunci : Buah mengkudu, Sari buah, Permen Jelly, dan Alkaloid**

**ABSTRACT**

**Azizah Hardiayanti, 1227042014. *The Use Of Noni (Morinda Citrifolua L) as an Additive In The Manufacture Of Jelly*. Essay. Faculty of Engineering. State university of Makassar. 2016. Mohammad Wijaya dan Kadirman.**

This research aim to determine the concentration of the most favored current panelist organoleptic. Determine the water content contained in the jelly as well as whether or not there are still alkaloid content. The research method uses completely randomized design (CRD) results were analyzed using ANOVA variance analysis techniques to further test DMRT (Duncan Multiple Rate). The result showed that for color, texture, and the flavor is most preferably at a concentration of fruit juice 250g with leaves for flavoring most preferred is the treatment panelist K (control), water levels for all treatments jelly candy meet the quality requirements and test results alkaloid by treatment with the addition of fruit juice showed a positive alkaloid.

**Keywords : Noni, Fruit Juice, Jelly, and Alkaloids.**

**DAFTAR PUSTAKA**

[1]–[4] [5]

[2] A. Sukainah, A. B. Tawali, and A. Laga, “The Effect Of Fermentation On Adsorption Isotherm Corn Flour And Corn Crackers,” *Int. J. Sci. Technol. Res.*, vol. 2, no. 5, pp. 263–267, 2013.

[4] M. Aras, H. Syam, J. Jasruddin, H. Akib, and H. Haris, “The effect of service marketing mix on consumer decision making,” in *International Conference on Education, Science, Art and Technology*, 2017, pp. 108–112.

[5] Z. Berlian, “PENGARUH LAMA PENYIMPANAN DAN KONSENTRASI NATRIUM BENZOAT PADA SUHU BERBEDA TERHADAP KADAR VITAMIN C CABAI MERAH (Capsicum annuum L.) DAN SUMBANGSIHNYA PADA MATERI ZAT-ZAT MAKANAN DI KELAS XI MA/SMA,” *Bioilmi J. Pendidik.*, vol. 1, no. 1, 2015.