

ABSTRACT

Nabila Oktri Sumantri. B.1710721. Addition of Sweet Corn Extract (*Zea mays saccharata*), Sucrose and Honey on Chemical and Sensory Properties of Hard Candy. Supervised Lia Amalia and Muhammad Rifqi.

Hard candy is a product made from sucrose, glucose, water, and has a hard, transparent and glossy texture. This study aims to diversify extracts of sweet corn, sucrose, and honey in the manufacture of hard candy. This study used a factorial Completely Randomized Design (CRD) two factors, namely factor A was the concentration of sweet corn extract (100 g, 95 g, 90 g) and factor B was the concentration of sucrose and honey (60 g:10 g, 55 g:15 g, 50 g:20 g). The data analysis used was ANOVA with Duncan's Advanced Test with 95% confidence. The results showed that the selected hard candy with the addition of sweet corn extract, sucrose and honey was 100 g sweet corn extract with the addition of 55 g sucrose and 15 g honey had a reducing sugar content of 12.22%, a saccharose content of 72.83%, a moisture content of 2, 40%, 0.93% ash content, 1.11% fat content, and 2.06% protein content. Sensory quality test results showed that hard candy with the addition of sweet corn extract, sucrose and honey had a golden yellow color, sweet corn smell, sweet taste and very hard texture. The results of the hedonic test showed that the hard candy with the addition of sweet corn extract, sucrose and honey had a very favorable value on the parameters of color, aroma, taste, texture and overall.

Keywords: Hard candy, sweet corn, sukrosa, honey.

ABSTRAK

Nabila Oktri Sumantri. B.1710721. Penambahan Ekstrak Jagung Manis (*Zea mays saccharata*), Sukrosa serta Madu terhadap Sifat Kimia dan Sensori pada *Hard Candy*. Di bawah bimbingan Lia Amalia dan Muhammad Rifqi.

Hard candy merupakan produk yang berbahan dasar sukrosa, glukosa, air, dan mempunyai tekstur yang keras, transparan dan berkilau (*glossy*). Penelitian ini bertujuan untuk mendiversifikasi ekstrak jagung manis, sukrosa serta madu dalam pembuatan *hard candy*. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua faktor yaitu faktor A adalah konsentrasi ekstrak jagung manis (100 g, 95 g, 90 g) dan faktor B adalah konsentrasi sukrosa serta madu (60 g:10 g, 55 g: 15 g, 50 g: 20 g). Analisis data yang digunakan adalah ANOVA dengan Uji Lanjut Duncan dengan selang kepercayaan 95%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *hard candy* penambahan ekstrak jagung manis, sukrosa serta madu terpilih adalah ekstrak jagung manis 100 g dengan penambahan sukrosa 55 g serta madu 15 g memiliki kadar gula reduksi 12,22%, kadar sakarosa 72,83%, kadar air 2,40%, kadar abu 0,93%, kadar lemak 1,11%, dan kadar protein 2,06%. Hasil uji mutu sensori menunjukkan *hard candy* penambahan ekstrak jagung manis, sukrosa serta madu memiliki warna kuning keemasan, aroma tercium jagung manis, rasa manis dan tekstur sangat keras. Hasil uji hedonik menunjukkan *hard candy* penambahan ekstrak jagung manis, sukrosa serta madu memiliki nilai kesukaan sangat suka pada parameter warna, aroma, rasa, tekstur dan overall.

Kata kunci: Permen keras, jagung manis, sukrosa, madu.

Judul : Penambahan Ekstrak Jagung Manis (*Zea mays saccharata*), Sukrosa serta Madu terhadap Sifat Kimia dan Sensori pada *Hard Candy*
Nama : Nabila Oktri Sumantri
NIM : B.1710721
Program Studi : Teknologi Pangan
Jurusan : Teknologi Pangan dan Gizi
Fakultas : Teknik dan Ilmu Pangan Halal

Disetujui oleh,



Lia Amalia, S.T., S.S., M.T
Pembimbing Utama



Muhammad Rifqi, S.T., M.TP
Pembimbing Pendamping

Disetujui Oleh,
Dekan Fakultas Teknik dan Ilmu Pangan Halal
Universitas Djuanda Bogor



H. Amar Ma'ruf, Ir., M.Si
NPP. 213 870 080

Tanggal Lulus : 29 November 2021