

## ABSTRACT

**Sindi Ariyani. B.1810566.** Chemical and Sensory Characteristics of Bangka White pepper (*Piper nigrum* Linn) Oleoresin Hard Candy. Essay. Under the Guidance of Rosy Hutami and Distya Riski Hapsari.

White pepper is a spice widely produced in Indonesia, especially in the Bangka Belitung Province. However, the use of white pepper in Indonesia is still low. This study aims to diversify white pepper into oleoresin as an additive manufacturing hard candy. Ratio of Bangka white pepper oleoresin and water in hard candy formulations with treatment levels is A1 (0,5%:99,5%), A2 (0,75%:99,25%), and A3 ( 1%:99%). Analysis of hard candy product includes hardness test, piperine content, chemistry, sensory quality test, hedonic, calorific value calculation, and determination of chosen product. Data analysis used ANOVA with Duncan's Advance Test with 95% confidence interval. The results show that the chosen product has a moisture content of 1,11%, ash content of 0,99%, reducing sugar content of 11,30%, saccharose content of 70,63%, protein content of 1,90%, fat content of 6,54%, piperine content of 0,04%, and candy hardness 6,3 kg/cm<sup>2</sup>. The calorie value in 1 piece of candy is 6,98 Kcal/100 grams. The results of the sensory quality test for the selected candy product are color leading to golden yellow (7,79), aroma leading to pepper not smelling (2,83), taste leading to spicy taste (2,49), hardness leads to very hard (9,37), stickness leads to non-sticky (7,81), and the sensation in the throat leads to feeling warm in the throat (7,37).

Keywords: Bangka white pepper oleoresin, hard candy, piperin.

## ABSTRAK

**Sindi Ariyani. B.1810566.** Karakteristik Kimia dan Sensori Permen Keras Oleoresin Lada Putih (*Piper nigrum* Linn) Bangka. Skripsi. Dibawah Bimbingan Rosy Hutami dan Distya Riski Hapsari.

Lada putih merupakan rempah yang banyak dihasilkan di Indonesia, khususnya di Provinsi Bangka Belitung. Walaupun demikian pemanfaatan lada putih di Indonesia masih cukup rendah. Penelitian ini bertujuan untuk mendiversifikasi lada putih menjadi oleoresin sebagai bahan tambahan dalam pembuatan permen keras. Perbandingan oleoresin lada putih Bangka dan air pada formulasi permen keras dengan taraf perlakuan A1 (0,5% : 99,5%), A2 (0,75% : 99,25), dan A3 (1% : 99%). Analisis produk permen keras meliputi uji kekerasan, kadar piperin, kimia, uji mutu sensori, hedonik, perhitungan nilai kalori dan penentuan produk permen terpilih. Analisis data menggunakan ANOVA dengan Uji Lanjut *Duncan* selang kepercayaan 95%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk terpilih adalah permen keras dengan menggunakan oleoresin 0,1 gram. Produk terpilih mendapatkan kadar air sebesar 1,11%, kadar abu 0,99%, kadar gula reduksi 11,30%, kadar sakarosa 70,63%, protein 1,90%, lemak 6,54%, kadar piperin 0,04% dan kekerasan permen 6,3 Kg/cm<sup>2</sup>. Nilai kalori dalam 1 butir permen adalah 6,98 Kkal/100gram. Hasil uji mutu sensori produk permen terpilih pada warna mengarah ke kuning keemasan (7,79), aroma mengarah ke tidak tercium aroma lada (2,83), rasa mengarah pada rasa pedas (2,49), kekerasan permen mengarah pada sangat keras (9,37), lengketan permen mengarah pada tidak lengket (7,81), dan sensasi di tenggorokan mengarah pada terasa hangat di tenggorokan (7,37).

Kata Kunci: Oleoresin lada putih Bangka, permen keras, piperin