

ABSTRACT

THE EFFECT OF ADDING GOTU KOLA (*Centella asiatica*) FLOUR AT DIFFERENT CONCENTRATIONS ON THE SENSORY AND CHEMICAL PROPERTIES OF HARD CANDY

BY

ANGGUN APRIYANTI

Candy was a type of food product categorized under confectionery and was commonly produced using sugar as the main ingredient. The addition of gotu kola (*Centella asiatica*) leaf flour affected the sensory properties of hard candy, making it necessary to determine the appropriate concentration to produce hard candy preferred by consumers. This study aimed to analyze the effect of gotu kola flour concentration on the characteristics and sensory properties of hard candy, and to identify the concentration that produced hard candy with the best chemical and sensory characteristics. The research was designed using a Completely Randomized Block Design (CRBD) with a single factor: the addition of gotu kola flour at six levels (0 g, 1 g, 1.5 g, 2 g, 2.5 g, and 3 g), each repeated four times. The collected data were analyzed using the Least Significant Difference (LSD) test at the 5% significance level. The results showed that the addition of gotu kola flour did not have a significant effect on texture, but significantly affected moisture content, ash content, and sensory attributes including aroma, color, and taste. The best concentration of gotu kola flour was 1%, which resulted in a moisture content of 1.16%, ash content of 112% in accordance with SNI 3547-1-2008, aroma score of 4.23 (not musty), color score of 4.21 (green), taste score of 4.16 (sweet), and overall acceptance score of 4.16 (liked).

Keywords: Gotu kola flour, hard candy, sensory.

ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG PEGAGAN (*Centella asiatica*) DENGAN KONSENTRASI YANG BERBEDA TERHADAP SIFAT SENSORI DAN KIMIA PERMEN KERAS (*Hard candy*)

OLEH

ANGGUN APRIYANTI

Permen merupakan jenis produk makanan yang termasuk dalam kategori gula-gula dan biasanya dibuat menggunakan gula sebagai bahan utamanya. Penambahan tepung daun pegagan berpengaruh terhadap sifat sensori permen keras sehingga diperlukan konsentrasi yang tepat agar mendapatkan permen keras yang disukai oleh konsumen. Tujuan penelitian ini yaitu mengetahui pengaruh konsentrasi tepung pegagan terhadap karakteristik dan sifat sensori permen keras, menentukan konsentrasi tepung pegagan yang menghasilkan permen keras dengan karakteristik kimia dan sensori yang terbaik. Penelitian ini disusun dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan satu faktor yaitu penambahan tepung pegagan dengan enam taraf 0 g, 1 g, 1,5 g, 2 g, 2,5 g, dan 3 g dengan 4 kali pengulangan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji BNT taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung pegagan tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur tetapi berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu dan sifat sensori permen keras meliputi aroma, warna dan rasa. Konsentrasi tepung pegagan terbaik yaitu 1% yang menghasilkan kadar air sebesar 1,16%, kadar abu 110% sesuai dengan SNI 3547-1-2008, skor aroma 4,23 (tidak langu), warna 4,21 (hijau), rasa 4,16 (manis) dan penerimaan keseluruhan 4,16 (suka).

Kata kunci: Permen keras, sensori, tepung pegagan.