

## Pembuatan kembang gula keras hard candy yang mengandung madu sebagai produk pangan fungsional = Making hard candy containing pure honey as a functional food product

Atikah Ridhowati, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20456547&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

#### <b>ABSTRAK</b><br>

Penelitian ini bertujuan untuk membuat produk kembang gula berbahan aktif madu. Kembang gula permen yang akan digunakan berbentuk hard candy yang mempunyai tekstur keras dan berkilau. Penelitian dimulai dengan mencari komposisi optimal madu yang terkandung didalam permen, kadar madu optimal di dalam permen sebesar 29 . Data uji hedonik permen madu diperoleh dari hasil penilaian panelis dalam panel konsumen uji hedonik yang meliputi penilaian warna, aroma, rasa dan tekstur terhadap empat jenis permen madu yaitu permen madu dari tiongkok, permen madu klanceng, permen madu randu dan permen madu hutan. Analisa data untuk kandungan zat gizi permen madu menggunakan analisa deskriptif dan untuk uji hedonik menggunakan uji ANOVA. Hasil penilaian hedonik secara keseluruhan terhadap permen madu secara statistik ada perbedaan yang signifikan. Kandungan energi permen madu berkisar antara 397.28 ndash; 398.68 kkal/100 g. Kandungan zat gizi lain dari permen madu yang telah diketahui adalah protein 0.18 ndash; 0.36 , karbohidrat 99 ndash; 99.31 dan serat pangan 6.49 ndash; 8.58 . Berdasarkan penelitian didapat permen madu yang dihasilkan mempunyai kadar air 0.09 ndash; 0.62 dan kadar abu 0.04 ndash; 0.54 , hal ini memenuhi persyaratan SNI 3547.1:2008. Melalui penelitian ini juga dibahas kajian keekonomian pabrik permen madu. Hasil studi kelayakan produksi permen madu dianalisis dengan menggunakan parameter keekonomian yaitu IRR, NPV, PBP dan ROI. Hasil kelayakan ekonomi perhitungan manual diperoleh nilai IRR sebesar 15 , ROI 33.65 , PBP 7 tahun, dan NPV sebesar Rp 1,156,616,420. Hasil analisis sensitivitas menghasilkan yang paling berpengaruh adalah harga jual terhadap perubahan IRR dan NPV. Berdasarkan hasil analisis sensitivitas tersebut, maka harga jual produk permen madu adalah sebesar Rp 2,000. Hal ini sesuai dengan harapan bahwa permen madu yang diteliti mempunyai potensi sebagai produk pangan fungsional.

<hr>

#### <b>ABSTRACT</b><br>

This study aims to test the potential of honey as an additional ingredient in candy. Candy to be used in the form of hard candy that has a hard and shiny texture. Research begins with finding the optimal composition of honey contained in candy, optimal honey levels in candy by 29 . Honey candy test data obtained from panelist assessment result in hedonic test consumer panel which includes color, aroma, taste and texture rating on four types of honey candy, honey from China, klanceng honey , randu honey and forest honey. Data analysis for the nutritional content of honey candy using descriptive analysis and for the hedonic test using ANOVA test. The results of the overall hedonic assessment of honey candy statistically there is a significant difference. The energy content of honey candy ranges from 397.28 398.68 kcal 100 g. Other nutrients from known honey candies are protein 0.18 0.36 , carbohydrates 99 99.31 and food fiber 6.49 8.58 . Based on the research, the honey candy produced has water content 0.09 0.62 and ash content 0.04 0.54 , it meets the requirements of SNI 3547.1 2008. Through this study also discussed the economics of the study of

honey candy factories. The result of a feasibility study of honey candy was analyzed using economic parameters ie IRR, NPV, PBP and ROI. The results of the economic feasibility of manual calculation obtained by IRR of 15 , ROI 33.65 , PBP 7 years, and NPV of Rp 1,156,616,420. The result of sensitivity analysis that gives the most influence is the selling price of IRR and NPV changes. Based on the result of sensitivity analysis, honey candy product selling price is Rp 2,000. This is in line with the expectation that the honey candy being studied has potential as a functional food product.