

KARAKTERISASI PERMEN JAHE (*Zingiber officinale*) DENGAN PENAMBAHAN SERBUK KELOR (*Moringa oleifera*.)

Vania Tamariandri Ndaong, Maria I.M Indrawati,*)

*) Program Studi Farmasi Poltekkes Kemenkes Kupang

Email: vndaong@gmail.com

ABSTRAK

Latar belakang : Tanaman kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu tanaman yang banyak manfaatnya dalam olahan makanan. Selain daun kelor, jahe juga banyak digunakan sebagai rempah-rempah dan bahan baku dengan rasa dominan pedas. Penambahan jahe pada daun kelor tidak hanya dapat meningkatkan rasa dan aroma, tetapi juga dapat meningkatkan kandungan antioksidan pada permen jahe daun kelor. Dalam penyajiannya daun kelor dan jahe dapat diolah menjadi permen olahan yang praktis, salah satunya adalah permenn jahe **Tujuan penelitian :** Untuk mengetahui karakteristik dari formulasi permen jahe dengan penambahan serbuk kelor. **Metode penelitian :** metode yang digunakan adalah penelitian dekriptif dengan teknik pengumpulan data membagikan formula kuisioner kepada responden dan formulasi uji organoleptis **Hasil penelitian :** berdasarkan uji hedonik (tingkat kesukaan) terhadap tekstur permen jahe dari 24 orang panelis lebih suka F1 yang memiliki konsentrasi lebih besar 62,5%. **Simpulan :** Berdasarkan hasil uji tingkat kesukaan terhadap permen jahe dari 24 responden lebih suka F1 dari pada F2 dilihat dari hasil F1 dengan rata-rata tingkat kesukaan 62,5% sedangkan pada formula II dengan rata-rata tingkat kesukaan 41,66%.

Kata kunci : jahe, permen, uji organoleptis, kesukaan

CHARACTERIZATION OF GINGER CANDY (*Zingiber officinale*) WITH THE
ADDITION OF MORINGA POWDER (*Moringa oleifera*.)

Vania Tamariandri Ndaong, Maria IM Indrawati,*)

*) Kupang Ministry of Health Polytechnic Pharmacy Study Program

Email: vndaong@gmail.com

ABSTRACT

Background : *The Moringa plant (*Moringa oleifera*) is one of the plants that has many benefits in processed food. Apart from Moringa leaves, ginger is also widely used as a spice and raw material with a dominant spicy taste. The addition of ginger to Moringa leaves can not only improve the taste and aroma, but can also increase the antioxidant content of Moringa leaf ginger candy. When presented, Moringa leaves and ginger can be processed into practical processed candies, one of which is ginger candy. **The aim of the research :** is to determine the characteristics of the ginger candy formulation with the addition of moringa powder. **The research method :** used is descriptive research with data collection techniques distributing questionnaire formulas to respondents and organoleptic test formulations. **The research results :** were based on hedonic tests (level of liking) on the texture of ginger candy from 24 panelists who preferred F1 which had a greater concentration of 62.5%. **Conclusion :** Based on the test results for the level of preference for ginger candy, 24 respondents preferred F1 to F2, seen from the results of F1 with an average level of preference of 62.5%, while in formula II the average level of preference was 41.66%.*

Keywords: *ginger, candy, organoleptic test, preferences*