

ABSTRAK

FAHRI HAIKAL RAHMAN, 2024. Pembuatan Permen *Jelly* dari Wortel (*Daucus Carota L.*). Tugas Akhir Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing: Dr. H. Muhadjir Suni, S.Sos., M.Pd dan Muhammad Muswantoro, S.Pd.,M.Pd

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan dan jenis wortel mana yang baik antara wortel Berastagi dan wortel Malino untuk dijadikan sebagai produk permen *jelly* dan mengetahui bagaimana karakteristik yang dihasilkan dari produk tersebut serta memberikan inovasi baru dalam industri makanan. Metodologi penelitian yang digunakan adalah kuantitatif dengan menggunakan pendekatan penelitian eksperimental, memanfaatkan sumber-sumber data berupa data primer dan sekunder. Data dikumpulkan melalui uji kuesioner inderawi atau sensoris kepada panelis yang telah ditentukan, dan desain eksperimental digunakan untuk menganalisis cara menentukan proses yang tepat dalam pembuatan permen *jelly* dari wortel sehingga menghasilkan resep yang tepat dan karakteristik yang baik. Temuan menunjukkan bahwa jenis wortel yang lumayan baik digunakan dalam pembuatan permen *jelly* adalah wortel Malino dan karakteristik yang dihasilkan dari permen *jelly* wortel Malino sudah memenuhi standar yang ideal.

Hasil penelitian ini menunjukkan jenis wortel yang lumayan baik untuk diproduksi menjadi permen *jelly* adalah wortel malino, sebab wortel tersebut menghasilkan karakteristik yang ideal dan hasil uji melalui kuesioner kepada panelis menunjukkan hasil yang lumayan disukai oleh orang-orang.

ABSTRACT

FAHRI HAIKAL RAHMAN, 2024. Making Jelly Candy from Carrot (*Daucus Carota L.*). Final Project of Culinary Arts Study Program, Department of Hospitality, Makassar Tourism Polytechnic. Advisor: Dr. H. Muhadjir Suni, S.Sos., M.Pd and Muhammad Muswantoro, S.Pd., M.Pd

This study aims to determine the manufacturing process and which type of carrot is good between Berastagi carrots and Malino carrots to be used as a jelly candy product and find out how the characteristics of the resulting product and provide new innovations in the food industry. The research methodology used is quantitative using an experimental research approach, utilizing data sources in the form of primary and secondary data. Data was collected through sensory questionnaire tests to predetermined panelists, and experimental design was used to analyze how to determine the right process in making jelly candy from carrots so as to produce the right recipe and good characteristics. The findings showed that the best type of carrot used in making jelly candy was Malino carrot and the resulting characteristics of Malino carrot jelly candy met the ideal standard.

The result of this research suggest that the type of carrot that is good enough to be produced into jelly candy is malino carrot, because the carrot produces ideal characteristics and the test results through questionnaires to panelists show results that are quite liked by people.