

ABSTRAK

Nur Awalia Ramadani, 2024. Pengembangan Permen *Jelly* Berbahan Dasar Tomat. Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing Dr. Syamsu Rijal, S.Sos.,M.Pd.,CHE & Muhammad Anas, A.Md.,SE,MM,CHE.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan dan karakteristik dalam pengolahan permen jelly dari tomat, serta dapat memberikan inovasi terhadap pengembangan produk permen jelly. Dalam penelitian ini metode yang digunakan adalah pra-eksperimental. Jenis sumber data penelitian yang digunakan adalah data primer dan sekunder dengan teknik pengumpulan data observasi, kuesioner, dan dokumentasi. Serta analisis data yang digunakan adalah *sensory descriptive*.

Penelitian ini mengkaji secara menyeluruh tentang proses pembuatan permen *jelly* dari tomat, serta bagaimana dampak pengaruh penggunaan tomat terhadap karakteristik permen *jelly* terutama pada rasa, tekstur, warna, dan aroma. Fokus utama penelitian ini adalah untuk mengevaluasi bagaimana tomat sebagai bahan perasa dan pewarna alami dapat mempengaruhi karakteristik produk akhir.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tomat digunakan sebagai penambah rasa dan warna yang alami, tidak memiliki pengaruh yang signifikan terhadap tekstur permen *jelly*, dimana tekstur permen *jelly* tomat memiliki kesamaan dengan tekstur permen *jelly* pada umumnya. Permen *jelly* tomat memiliki aroma tomat yang bercampur dengan aroma gula. Warna yang dihasilkan terlihat menarik menyerupai warna tomat yang berwarna merah. Sedangkan dalam hal rasa penggunaan tomat memberikan tambahan rasa baru pada permen *jelly*.

Kata kunci: permen *jelly*, tomat, inovasi, pengembangan

ABSTRACT

Nur Awalia Ramadani, 2024. *Advancement of Tomato-based Jelly Candy. Culinary Arts Study Program, Department of Hospitality, Makassar Tourism Polytechnic. Supervisor Dr. Syamsu Rijal, S.Sos.,M.Pd.,CHE & Muhammad Anas, A.Md.,SE,MM,CHE.*

This study aims to determine the process and characteristics in the processing of jelly candy from tomatoes, and can provide innovation in the development of jelly candy products. In this study the method used was pre-experimental. The types of research data sources used are primary and secondary data with data collection techniques of observation, questionnaires, and documentation. And the data analysis used is sensory descriptive.

This research thoroughly examines the process of making jelly candy from tomatoes, as well as how the impact of the use of tomatoes on the characteristics of jelly candy, especially in taste, texture, color, and aroma. The main focus of this study was to evaluate how tomato as a natural flavor and color ingredient can affect the characteristics of the final product.

The results showed that tomatoes are used as a natural flavor and color enhancer, have no significant effect on the texture of jelly candy, where the texture of tomato jelly candy is similar to the texture of jelly candy in general. Tomato jelly candy has a tomato aroma mixed with sugar aroma. The resulting color looks attractive resembling the color of red tomatoes. Meanwhile, in terms of taste, the use of tomatoes adds a new flavor to the jelly candy.

Keywords: *jelly candy, tomato, Advancement, innovation*