



## FORMULASI DAN UJI TINGKAT KESUKAAN *GUMMY CANDY* DARI *PUREE* TERONG UNGU (*SOLANUM MELONGENA*) SEBAGAI SUPLEMEN MAKANAN

Alifa Fajar Khairunnisa <sup>1)</sup>; Dimas Adrianto <sup>2)</sup>; Krismayadi <sup>3)</sup>

<sup>1)</sup> [alifafajar.khairunnisa@gmail.com](mailto:alifafajar.khairunnisa@gmail.com), Institut Kesehatan Hermina

<sup>2)</sup> [dimasadrianto.dms@gmail.com](mailto:dimasadrianto.dms@gmail.com), Institut Kesehatan Hermina

<sup>3)</sup> [krismayadikrismayadi199@gmail.com](mailto:krismayadikrismayadi199@gmail.com), Universitas Binawan

### Abstract

Malnutrition in Indonesia is still a major polemic. People's dislike of fruits and vegetables is a factor in the increasing rate of malnutrition. Purple eggplant is a plant that has abundant nutritional content but the level of public liking is still very lacking, so that the nutritional content possessed in purple eggplant can benefit the community, it needs to be processed into a preparation that is quite popular at all ages, namely gummy candy. This study was conducted to determine the level of respondents' liking and evaluation of purple aubergine puree gummy candy preparations. The purple aubergine puree gummy candy formulation consists of 4 formulas, namely 0%, 10%, 15%, and 20%. The results of the preference test assessment showed that formula 1 gummy candy with a concentration of 10% purple eggplant puree was the best formula with a colour score of 7.77, taste 6.87, aroma 6.93, and texture 7.43. Evaluation of the physical properties of gummy candy produces a distinctive aroma of fruit, sweet and slightly sour taste, yellow colour, and chewy texture. Chemical evaluation of gummy candy has a moisture content range of 18.58 to 19.92 and a pH value of 5.00 to 5.90 meeting the requirements of SNI 3547.2-2008. Stability test results  $\pm 1$  month at a cold temperature or 4°C control tend to be stable. Data analysis using SPSS version 16 with Kruskal-Wallis test ( $p > 0.05$ ) and Mann-Whitney follow-up test ( $p < 0.05$ ).

**Keywords:** Evaluation of gummy candy, Gummy candy formulation, Purple aubergine puree, Taste test

### Abstrak

Gizi buruk di Indonesia masih menjadi polemik utama. Ketidaksukaan masyarakat terhadap buah dan sayur menjadi faktor meningkatnya angka gizi buruk. Terong ungu merupakan tanaman yang memiliki kandungan gizi berlimpah namun tingkat kesukaan masyarakat masih sangat kurang, supaya kandungan gizi yang dimiliki dalam terong ungu dapat bermanfaat bagi masyarakat maka perlu diolah menjadi suatu sediaan yang cukup populer di semua umur yaitu gummy candy. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan responden dan evaluasi sediaan gummy candy puree terong ungu. Formulasi gummy candy puree terong ungu terdiri dari 4 formula yaitu 0%, 10%, 15%, dan 20%. Hasil penilaian uji tingkat kesukaan menunjukkan bahwa formula 1 gummy candy dengan konsentrasi puree terong ungu 10% merupakan formula terbaik dengan perolehan skor warna 7,77, rasa 6,87, aroma, 6,93, dan tekstur 7,43. Evaluasi sifat fisik *gummy candy* menghasilkan aroma khas buah, rasa manis sedikit asam, warna kuning, dan tekstur kenyal. Evaluasi kimia *gummy candy* memiliki kadar air rentang 18,58 sampai 19,92 dan nilai pH 5,00 sampai 5,90 memenuhi syarat SNI 3547.2-2008. Hasil uji stabilitas  $\pm 1$  bulan pada suhu dingin atau kontrol 4°C cenderung stabil. Analisis data menggunakan SPSS versi 16 dengan uji *Kruskal-Wallis* ( $p > 0,05$ ) dan uji lanjutan *Mann-Whitney* ( $p < 0,05$ ).

**Kata Kunci:** Evaluasi *gummy candy*, Formulasi *Gummy candy*, *Puree* terong ungu, Uji tingkat kesukaan

## PENDAHULUAN

Fenomena gizi buruk di Indonesia pada masyarakat semakin memprihatinkan. Timbulnya kesulitan konsumsi pangan berupa mineral, protein, vitamin, dan makanan bergizi mengakibatkan masyarakat menyandang status gizi buruk (Oktavia *et al.*, 2017). Pola konsumsi makanan setiap hari tidak selalu menjadi tolak ukur untuk mencukupi kebutuhan tubuh, banyak faktor yang akan merugikan tubuh jika kekurangan asupan gizi yang dibutuhkan seperti menurunnya kinerja tubuh manusia. Maka dari itu perlu adanya zat tambahan yang dapat mengoptimalkan kinerja tubuh berupa suplemen makanan.

Suplemen makanan adalah suatu produk yang ditujukan sebagai pelengkap kebutuhan zat gizi yang memiliki manfaat untuk meningkatkan ketahanan tubuh, didalamnya mengandung nilai gizi seperti vitamin, mineral, asam amino, dan bahan lainnya yang dapat dikombinasikan dengan tumbuhan (BPOM, 2019). Salah satu tumbuhan yang banyak mengandung nilai gizi adalah terong ungu.



Terong ungu adalah tumbuhan yang memiliki karakteristik berbentuk bulat dan lonjong dengan ukuran panjang. Dalam 100 gram terong ungu menyimpan kandungan gizi 24 kalori, 92,7% air, 4% karbohidrat, 1,4 gram protein, 0,3 gram lemak, 3 mg natrium, 0,17 mg tembaga, 2 mg kalium, 44 mg sulfur, 1,3 gram serat, 18 mg asam oksalat, 18 mg kalsium, 16 mg magnesium, 47 mg fosfor, 124 IU vitamin A, dan 12 mg vitamin C (Wijayanti, 2019).

Pengaruh peran ibu dalam pemberian makanan menjadi faktor penting dalam mencukupi asupan kebutuhan bagi keluarganya (Loka *et al.*, 2018). 4 sehat 5 sempurna dapat menjadi pedoman ibu untuk mencukupi asupan kebutuhan tubuh. Namun ketidaksukaan masyarakat terhadap buah dan sayur masih menjadi polemik utama. Sehingga perlu adanya inovasi untuk mengubah buah dan sayur menjadi bentuk yang lebih menarik untuk dikonsumsi seperti *gummy candy*.

*Gummy candy* adalah produk yang diolah dengan menambahkan komponen hidrokoloid seperti agar, gum, pektin, pati, karagenan, gelatin, dan sebagainya (Badan Standarisasi Nasional, 2008). *Gummy candy* atau yang biasa dikenal dengan kembang gula lunak jelly merupakan salah satu sediaan yang banyak digemari dari berbagai kalangan. Terpilihnya produk ini diharapkan untuk mengubah rasa ketidaksukaan masyarakat terhadap buah dan sayur menjadi rasa suka. Sehingga nilai gizi yang terkandung dalam buah ataupun sayur dapat tersalurkan dengan baik untuk masyarakat. Parameter syarat mutu kembang gula lunak jelly terdapat pada SNI 3547.2-2008:

**Tabel 1. Syarat Mutu Kembang Gula Lunak Jelly**

No	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan	Standar
1.	Bau	-	Normal	
2.	Rasa	-	Normal	
3.	Warna	-	Normal	SNI 3547.2-2008
4.	Tekstur	-	Normal	
5.	Kadar air	% Fraksi massa	Maks. 20,0	
6.	pH	-	4,8 – 6,0	Lees,dkk

Sumber: Badan Standarisasi Nasional Indonesia Kembang Gula Lunak Jelly (2008)

Berdasarkan uraian diatas terkait formulasi sediaan *gummy candy* dari *puree* terong ungu belum ditemukan maka dari itu penulis mampu untuk melakukan penelitian. Tujuan penelitian untuk mengembangkan inovasi dari bahan alamiah terong ungu (*Solanum melongena*) dengan membuat *puree* terong ungu sebagai prosedur kerja yang pertama dan melakukan evaluasi sediaan *gummy candy* meliputi uji sifat fisik (organoleptik), uji kimia (pH dan kadar air), uji stabilitas, dan uji tingkat kesukaan untuk mengetahui formula *gummy candy* beberapa yang menghasilkan nilai tertinggi dari responden.

## METODE

Jenis penelitian ini eksperimental, yaitu percobaan dibuat dan diatur oleh peneliti. Hal yang diamati adalah pengaruh variasi konsentrasi *puree* terong ungu pada *gummy candy*, dilaksanakan di Laboratorium Farmasetika Program Studi D-III Farmasi Institut Kesehatan Hermina, berlangsung dari bulan Desember 2023 sampai bulan Juni 2024.

Penelitian mencakup 2 tahap, yaitu pengujian *puree* terong ungu untuk mengetahui karakteristik *puree* terong ungu meliputi uji organoleptik dan pH. Penelitian utama yaitu penetapan formulasi penggunaan *puree* terong ungu dengan perbedaan konsentrasi meliputi uji organoleptik, uji pH, uji kadar air, uji stabilitas, dan uji tingkat kesukaan. Bahan lain yang ditambahkan dalam pengolahan *gummy candy* termasuk manitol, *corn syrup*, gelatin, gom arab, sukrosa, minyak jagung, asam sitrat, *essence* buah, pewarna, dan aquades.



### Instrumen Alat Penelitian

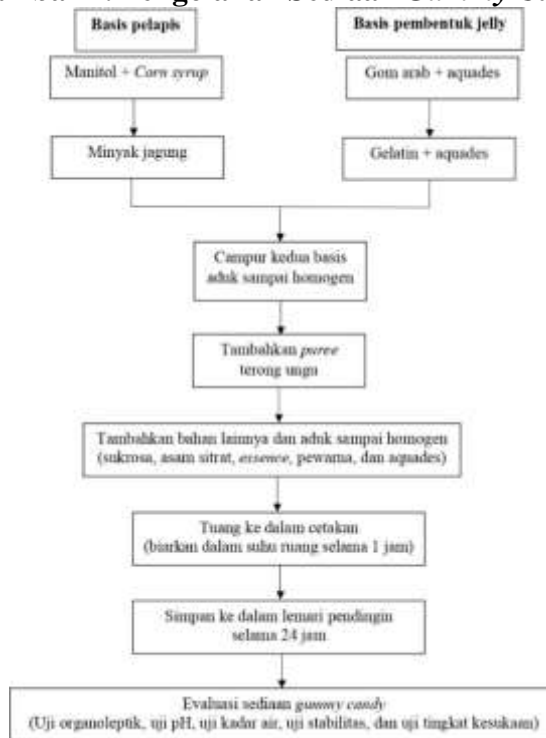
Alat yang digunakan yaitu panci, *blender*, *thin wall food container*, kompor listrik, thermometer, neraca analitik digital, kertas perkamen, cetakan *gummy candy*, cawan penguap, gelas kimia, pipet tetes, pengaduk kaca, lemari pendingin, desikator, cawan krus, pH meter digital, dan oven.

### Pengolahan *Puree* Terong Ungu

Determinasi tumbuhan dilakukan oleh pihak Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN). Tumbuhan terong ungu diperoleh dari Pasar Blok AM Bekasi Utara menggunakan metode sortasi agar mendapat kualitas yang baik. Prosedur pengolahan diantaranya meliputi preparasi, memisahkan batang yang melekok pada ujung terong ungu kemudian cuci dengan air bersih yang mengalir dan lakukan perajangan dengan ukuran  $\pm 5$  cm. Hasil rajangan dikukus selama  $\pm 5$  menit. Timbang sebanyak 100 gram masukkan ke dalam *blender* tambahkan air haluskan dan saring (Ekawati *et al.*, 2019).

### Pengolahan Sediaan *Gummy Candy*

Gambar 1. Pengolahan Sediaan *Gummy Candy*



Sumber: Hasil Olahan Penulis (2023)

### Formulasi Sediaan *Gummy Candy*

Tabel 2. Formulasi Sediaan *Gummy Candy*

Bahan	Jumlah Bahan (%)				Kegunaan
	F0	F1	F2	F3	
<i>Puree</i> terong ungu	0	10	15	20	Bahan aktif
Manitol	4	4	4	4	Pemanis
<i>Corn syrup</i>	19,5	19,5	19,5	19,5	Pelapis
Gelatin	11,5	11,5	11,5	11,5	Pembentuk jelly
<i>Essence</i> buah	qs	qs	qs	qs	Pengaroma
Pewarna	qs	qs	qs	qs	Pemberi warna
Gom arab	1	1	1	1	Pengikat
Sukrosa	17	17	17	17	Pemanis
Minyak jagung	4,5	4,5	4,5	4,5	Pelarut



Bahan	Jumlah Bahan (%)				Kegunaan
	F0	F1	F2	F3	
Asam sitrat	0,3	0,3	0,3	0,3	Pemberi asam
Aquades	Ad 100	Ad 100	Ad 100	Ad 100	Pelarut

Keterangan: variasi kadar bahan aktif *puree* terong ungu

F0= Formula dengan kadar bahan aktif *puree* terong ungu 0%

F1= Formula dengan kadar bahan aktif *puree* terong ungu 10%

F2= Formula dengan kadar bahan aktif *puree* terong ungu 15%

F3= Formula dengan kadar bahan aktif *puree* terong ungu 20%

### Uji Sifat Fisik (Organoleptik)

Uji sifat fisik dilakukan seobyektif mungkin sebagai bentuk pengenalan awal pengujian meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur.

### Uji pH

uji pH dilakukan dengan menggunakan alat pH meter digital. Prosedur yang dilakukan timbang 1 gram sampel dan tambahkan 10 ml air untuk dilarutkan. Kemudian celupkan alat pH meter dan catat hasilnya (Andriani *et al.*, 2021).

### Uji Kadar Air

Uji kadar air dilakukan dengan metode gravimetri. Prosedur yang dilakukan oven cawan krus pada suhu 100°C selama 1 jam. Dinginkan cawan krus dalam desikator selama 30 menit kemudian timbang ( $W_0$ ). Masukkan sampel sebanyak 5 gram ke dalam cawan krus dan timbang ( $W_1$ ) panaskan sampel dengan suhu 100°C selama 3 jam dalam keadaan terbuka. Setelah itu masukkan ke dalam desikator selama 30 menit. Lakukan pemanasan kembali selama 1 jam dan timbang ( $W_2$ ) (ASEAN, 2005). Catat hasil yang diperoleh dan lakukan perhitungan dengan rumus:

$$\text{Kadar air} = \frac{W_1 - W_2}{W_1 - W_0} \times 100\%$$

Keterangan:

Satuan pada masing-masing berat adalah gram

$W_0$ = Bobot cawan kosong dan tutupnya (g)

$W_1$ = Bobot cawan, sebelum sampel dioven (g)

$W_2$ = Bobot cawan, sesudah sampel dioven (g)

### Uji Stabilitas

Uji stabilitas dilakukan selama 1 bulan atau *accelerated* pengujian dilakukan seminggu sekali terhitung dari minggu ke-0 sampai minggu ke-6. Uji stabilitas dilakukan pada 3 suhu yang berbeda yaitu suhu ekstrim 40°C, suhu ruang 25°C, dan suhu dingin 4°C (ASEAN, 2005). Pengujian stabilitas meliputi uji sifat fisik (organoleptik) dan uji kimia (pH dan kadar air).

### Uji Tingkat Kesukaan

Uji tingkat kesukaan dilaksanakan untuk meninjau tingkat kesukaan responden. Jenis uji yang dilakukan berupa organoleptik dengan melibatkan 30 responden. Pemilihan responden ditujukan untuk orang sehat menggunakan teknik insidental yaitu siapa saja yang ditemui peneliti untuk dijadikan responden (Sugiyono, 2013). Tiap-tiap responden menerima 4 sampel dengan mengisi lembar *informed consent* dan lembar penilaian. Skala penilaian menggunakan 9 skala yaitu 1= amat sangat tidak suka, 2= sangat tidak suka, 3= tidak suka, 4= agak tidak suka, 5= netral, 6= agak suka, 7= suka, 8= sangat suka, 9= amat sangat suka.

### Analisis Data

Analisis data hasil evaluasi diolah menggunakan program SPSS versi 16 dan dibandingkan terhadap persyaratan literatur yang telah ada.



## HASIL DAN PEMBAHASAN Pengujian *Puree* Terong Ungu

**Gambar 2. *Puree* Terong Ungu**



Sumber: Hasil Olahan Penulis (2024)

**Gambar 2.** Menunjukkan hasil karakteristik organoleptik *puree* terong ungu memiliki warna abu keunguan, rasa manis sedikit pahit, aroma khas, dan tekstur halus semi cair. Nilai pH yang dihasilkan adalah 5,50.

### Pengujian *Gummy Candy* Uji Organoleptik

**Gambar 3. Sediaan *Gummy Candy***



Sumber: Hasil Olahan Penulis (2024)

**Gambar 3.** Menunjukkan hasil organoleptik *gummy candy* memiliki perbedaan pada warna untuk formula 0 kuning jernih dan untuk formula 1 (*puree* 10%), formula 2 (*puree* 15%), serta formula 3 (*puree* 20%) menghasilkan kuning. Karakteristik lain seperti aroma khas buah, rasa manis sedikit asam, tekstur kenyal, dan bentuk hati dimiliki oleh tiap-tiap formula.

Perbedaan karakteristik warna yang diperoleh dari tiap-tiap formula diakibatkan pengaruh dari penambahan *puree* terong ungu. Disimpulkan semakin banyak jumlah konsentrasi yang digunakan maka semakin mempengaruhi warna yang dihasilkan.

### Uji pH

**Tabel 3. Nilai pH *Gummy Candy***

Formulasi	pH
Formula 0	5,00
Formula 1	5,55
Formula 2	5,68
Formula 3	5,90

**Tabel 3.** Memperlihatkan bahwa nilai pH yang diperoleh dengan penambahan *puree* terong ungu memiliki rentang nilai 5,55 sampai 5,90. Disimpulkan semakin banyak jumlah *puree* yang digunakan semakin tinggi nilai pH yang dihasilkan.

### Uji Kadar Air

**Tabel 4. Persentase Kadar Air *Gummy Candy***

Formulasi	pH
Formula 0	18,58%
Formula 1	18,78%
Formula 2	19,75%
Formula 3	19,92%



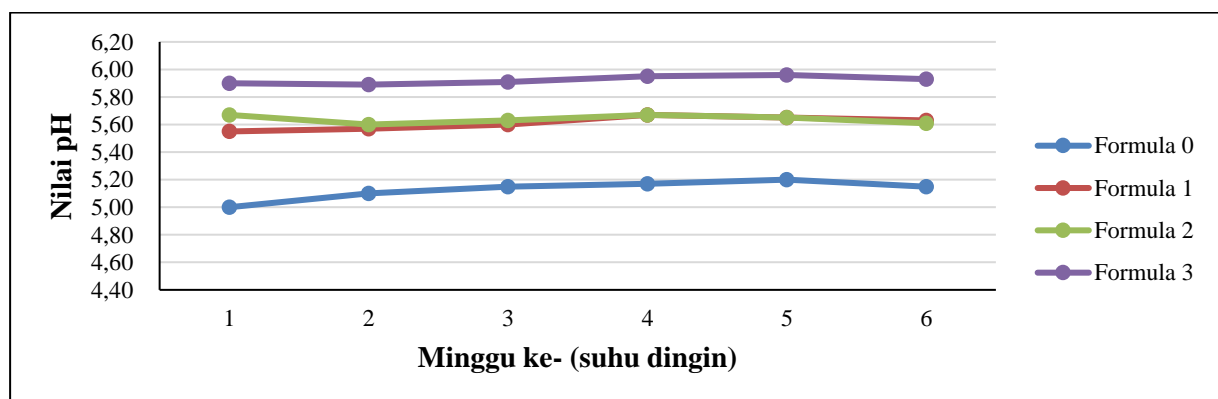
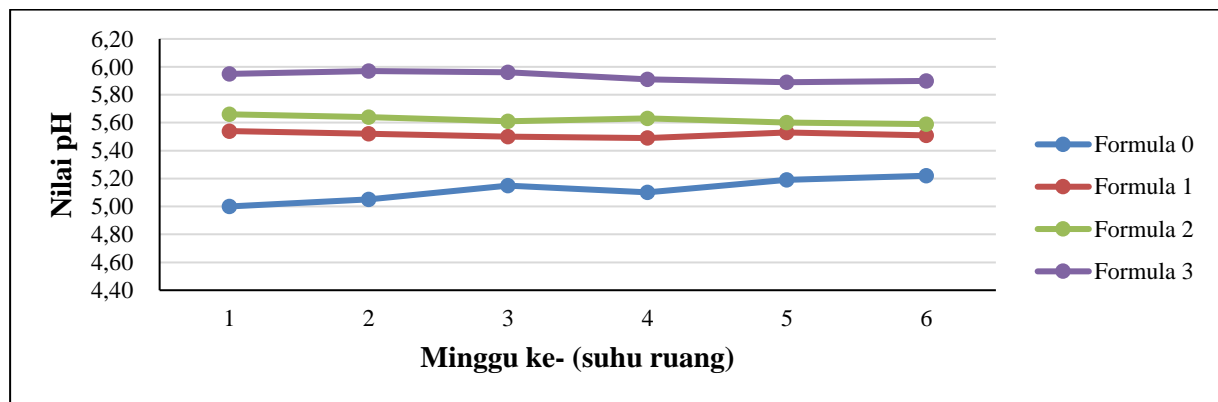
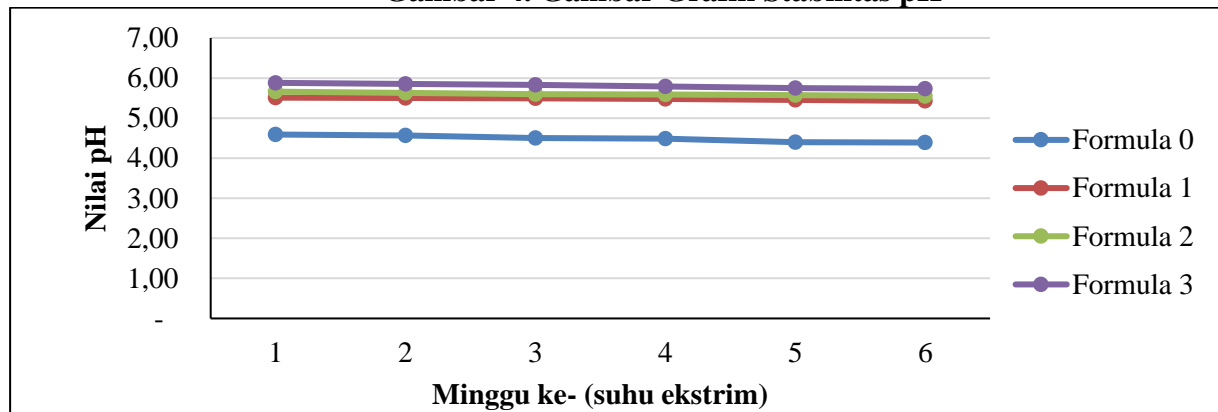
**Tabel 4.** Memperlihatkan bahwa persentase yang diperoleh dengan penambahan *puree* terong ungu memiliki rentang 18,58% sampai 19,92%. Disimpulkan semakin banyak konsentrasi *puree* yang digunakan semakin tinggi kadar air yang dihasilkan.

### Uji Stabilitas

Pengamatan hasil stabilitas uji organoleptik mengalami ketidakstabilan pada 2 suhu yaitu suhu ekstrim disebabkan karena tekstur *gummy candy* menjadi cair dan suhu ruang mengalami pertumbuhan jamur. Faktor tumbuhnya jamur dikarenakan formula *gummy candy* tidak menggunakan bahan pengawet, sehingga mikroba dapat tumbuh dengan cepat.

Berdasarkan pengamatan stabilitas nilai pH *gummy candy* pada minggu ke-1 sampai minggu ke-6 dari tiap-tiap formula mengalami penurunan pada suhu ekstrim dan peningkatan pada suhu ruang. Namun cenderung stabil pada suhu dingin.

**Gambar 4. Gambar Grafik Stabilitas pH**

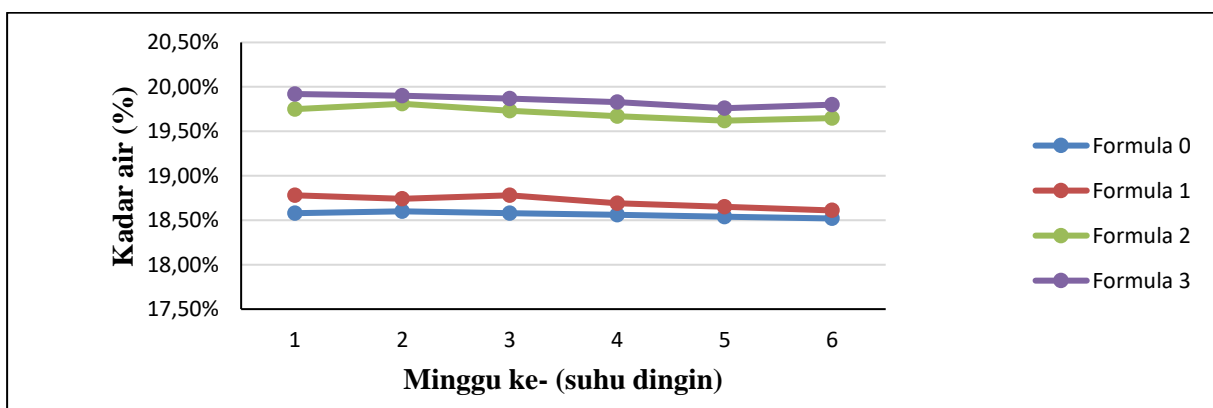
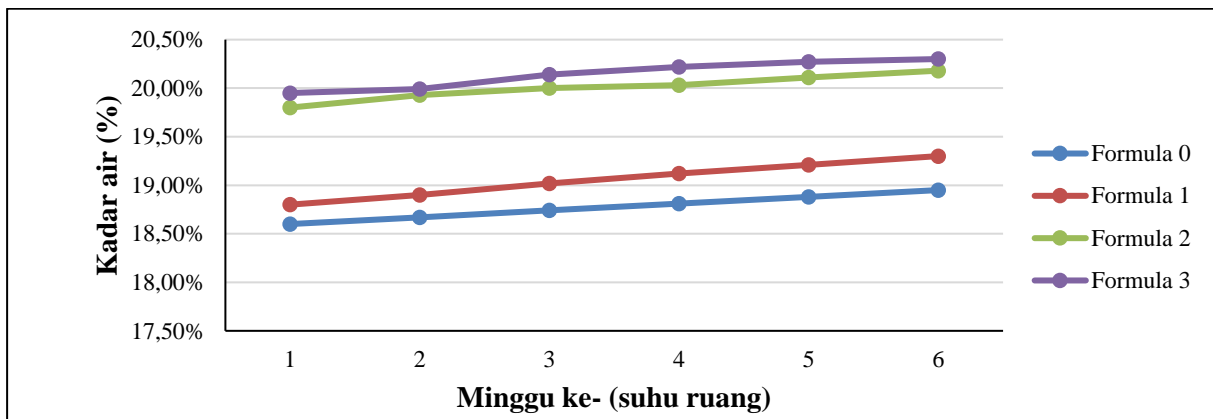
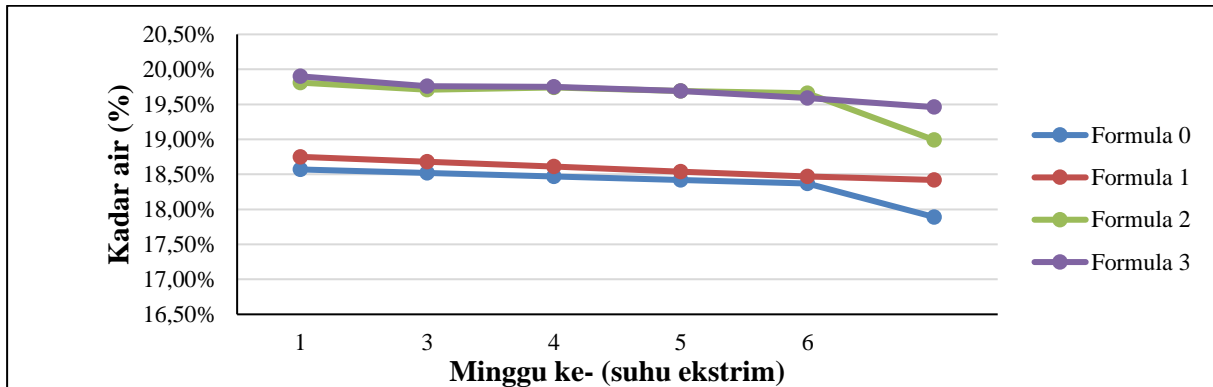


Sumber: Hasil Olahan Penulis (2024)



Hasil pengamatan stabilitas kadar air menunjukkan terjadinya penyusutan pada suhu ekstrim dan penambahan pada suhu ruang. Tetapi relatif stabil pada suhu dingin. Tingginya kadar air pada *gummy candy* harus dapat diperhatikan. Hal ini dikarenakan konsentrasi kadar air yang tinggi dapat mengakibatkan ketidakstabilan pada *gummy candy* seperti mudah tumbuhnya jamur (Daud *et al.*, 2020).

Gambar 5. Gambar Grafik Stabilitas Kadar Air



Sumber: Hasil Olahan Penulis (2024)

Hasil statistik data (*Kruskal-Wallis*) pengamatan stabilitas pH dan kadar air *gummy candy* menunjukkan  $P < 0,05$  maka terdapat pengaruh dari penambahan *puree* terong ungu dengan konsentrasi yang berbeda.



## Uji Tingkat Kesukaan

**Tabel 5. Skor Rata-Rata Tingkat Kesukaan Responden**

Konsentrasi <i>puree</i> terong ungu	Tingkat kesukaan			
	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
Formula 0 ( <i>puree</i> 0%)	7,93	6,90	7,17	7,17
Formula 1 ( <i>puree</i> 10%)	7,77	6,87	6,93	7,43
Formula 2 ( <i>puree</i> 15%)	7,67	6,70	6,70	7,13
Formula 3 ( <i>puree</i> 20%)	7,60	6,67	6,67	7,07

**Tabel 5.** Menunjukkan indeks skor tertinggi kesukaan diperoleh pada formula 0 sebagai kontrol dan formula 1 dengan konsentrasi *puree* sebanyak 10% diikuti formula 2 konsentrasi *puree* 15%, dan formula 3 konsentrasi *puree* 20%.

Penentuan spesifikasi organoleptik dari 5 parameter meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur merupakan faktor *essensial* suatu produk untuk dapat diterima atau tidaknya oleh konsumen.

### Warna

Warna merupakan satu diantara nilai mutu yang sangat penting pada produk. Keharusan warna harus elok dipandang secara kasatmata dikarenakan kebanyakan konsumen akan memberi kesan pertama suka, netral, atau tidak suka.

**Tabel 5.** Menunjukkan bahwa karakteristik warna sangat berpengaruh terhadap kesukaan *gummy candy*. *Gummy candy puree* terong ungu memiliki warna kuning, berbeda dengan *gummy candy* kontrol menghasilkan warna kuning jernih. Semakin banyak *puree* terong ungu yang ditambahkan maka semakin mempengaruhi warna yang dihasilkan. Faktor ini menjadi pemicu terjadinya penurunan skor kesukaan *gummy candy* dari responden.

Warna *gummy candy* pada formula 0 merupakan warna yang paling disukai oleh responden dengan skor tertinggi 7,93, diikuti formula 1 (skor 7,77), formula 2 (skor 7,67), dan formula 3 (skor 7,60). Responden relatif memilih formula 0 disebabkan karena warna yang dihasilkan menarik bila dibandingkan formula dengan konsentrasi *puree* yang berbeda.

Hasil analisis uji *Kruskal-Wallis* menunjukkan bahwa penggunaan *puree* terong ungu tidak berpengaruh ( $P > 0,05$ ) terhadap warna *gummy candy*.

### Rasa

Rasa yang dimiliki *gummy candy* pada penelitian ini manis sedikit asam. Pencetus rasa manis karena adanya penggunaan gula yaitu sukrosa dan rasa sedikit asam diperoleh dari penambahan asam sitrat.

Rata-rata hasil yang ditunjukkan pada **Tabel 5.** memperoleh bahwa skor tertinggi kesukaan responden terhadap karakteristik rasa terdapat pada formula 0 (skor 6,90) disusul formula 1 (skor 6,87), formula 2 (skor 6,70), dan formula 3 skor (6,67). Selisih skor yang dihasilkan dari responden tidak terlalu jauh. Disimpulkan bahwa ketidaksukaan masyarakat untuk konsumsi buah ataupun sayur dapat diterima dengan baik ketika diubah menjadi suatu produk seperti *gummy candy*.

Hasil analisis uji *Kruskal-Wallis* menunjukkan bahwa penggunaan *puree* terong ungu tidak berpengaruh ( $P > 0,05$ ) terhadap rasa *gummy candy*.

### Aroma

Aroma yang dihasilkan *gummy candy* memberikan bau khas buah. Aroma dapat menjadi penentu faktor enak atau tidaknya suatu produk. Suatu produk akan lebih mudah diterima oleh responden jika memiliki aroma yang khas, enak, dan menarik. Sehingga peranan aroma dalam formula *gummy candy* diharapkan menjadi faktor keberhasilan untuk dapat diterima oleh responden.

Skor tertinggi diperoleh pada formula 0 sebagai kontrol (skor 7,17) diikuti formula 1 (skor 6,93), formula 2 (skor 6,70), dan formula 3 (skor 6,67). Penambahan *puree* menjadi faktor



menurunnya kesukaan *gummy candy*, hal ini disebabkan aroma *essence* buah yang ditambahkan dalam formula tidak mampu menutupi aroma khas yang dimiliki oleh *puree* terong ungu.

Hasil analisis uji *Kruskal-Wallis* menunjukkan bahwa penambahan *puree* terong ungu tidak berpengaruh ( $P>0,05$ ) terhadap aroma *gummy candy*.

### Tekstur

Tekstur yang dimiliki *gummy candy* menghasilkan tekstur kenyal dari tiap-tiap formula. Hal ini dikarenakan penggunaan konsentrasi gelatin sebagai bahan pembentuk jelly untuk menghasilkan tekstur yang memuaskan berada pada konsentrasi 5-12% (Koswara, 2009). Tidak hanya warna, aroma, dan rasa, akan tetapi keterlibatan tekstur menjadi faktor pendukung *essensial* dalam suatu produk untuk meningkatkan sensasi sensorik yang berbeda ketika dikonsumsi.

Tingkat kesukaan tekstur pada **Tabel 5**. Menunjukkan skor yang berbeda dari tiap-tiap formula. Formula 1 menghasilkan skor tertinggi sebesar 7,43 diikuti formula 0 (skor 7,17), formula 2 (skor 7,13), dan formula 3 (skor 7,07).

Hasil analisis uji *Kruskal-Wallis* menunjukkan bahwa penggunaan *puree* terong ungu tidak berpengaruh ( $P>0,05$ ) terhadap tekstur *gummy candy*.

## PENUTUP

### Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian menyimpulkan bahwa penambahan *puree* terong ungu memberikan pengaruh terhadap hasil organoleptik karakteristik warna, pH, dan kadar air. Hasil penelitian *gummy candy* dengan penambahan *puree* terong ungu menentukan bahwa formula 1 (*puree* 10%) menjadi formula terbaik yang dipilih responden. Indeks skor yang dihasilkan warna adalah 7,77, rasa 6,87, aroma 6,93, dan tekstur 7,43.

### Saran

Saran yang dapat dibagikan untuk keperluan penelitian lebih lanjut dapat melakukan uji kandungan gizi pada *puree* terong ungu, diperlukan berbagai cara untuk optimasi *gummy candy* pada uji stabilitas salah satunya dengan penambahan bahan pengawet agar mendapat hasil yang maksimal, dan perlunya analisa cemaran mikroba pada *gummy candy*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, E. F., Luliana, S., & Siska, D. (2021). Formulasi Sediaan Gummy Candies Ekstrak Herba Meniran (*Phyllanthus niruri* Linn). *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran*, 5(1), 1–11.
- ASEAN. (2005). Asean Guideline On Stability Study Of Drug Product. ASEAN Tahun 2005, 21-24.
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). Standar Nasional Indonesia-Kembang Gula Bagian 2: Lunak. Kembang Gula-Bagian 2:Lunak, 1.
- BPOM. (2019). Persyaratan Mutu Suplemen Kesehatan. Perka Bpom 17 No 17 Tahun 2019, 1–5.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2020). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11–16. <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>
- Wijayanti D. (2019). Budidaya terong. Desa Pustaka Indonesia. *Digital*. Temanggung; Jawa
- Ekawati, M. Wibowo, Y., & Chily Arum Dalu, K. (2019). Determinasi Diversifikasi Vertikal Produk Olahan Jambu Merah. *Jurnal Agroteknologi*, 13(02), 195–202.
- Koswara, S. (2009). Ebook Pangan : Teknologi Pembuatan Permen. Ebookpangan, 2(1), 60.
- Loka, lola vita, Martini, Margaretha, & Relina, S. (2018). Hubungan Pola Pemberian Makan dengan Perilaku Sulit Makan pada Anak Usia Pra Sekolah (3-6). *Keperawatan Suaka Intan*



(*JKSI*), 3(2), 1–10.

Oktavia, S., Widajanti, L., & Aruben, R. (2017). Faktor-faktor yang berhubungan dengan status gizi buruk pada balita di kota semarang tahun 2017 (studi di rumah pemulihan gizi banyumanik kota semarang). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5, 2356–3346. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jkm>

Sugiyono, D. (2013). Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. In Penerbit *Alfabeta* (19th ed.).