

ABSTRAK

SABILA WARDATUN NIDA

PERMEN *JELLY* BUAH OKRA HIJAU DAN KULIT BUAH NAGA SEBAGAI ALTERNATIF CAMILAN SUMBER SERAT

Anak usia sekolah dasar merupakan salah satu kelompok usia yang rentan mengalami obesitas. karena pola makan tidak sehat yaitu tinggi energi, tinggi gula, tinggi lemak, dan rendah serat. Salah satu alternatif pencegahannya adalah penyediaan makanan mengandung serat. Permen *jelly* adalah camilan yang digemari anak-anak. Pemen *jelly* dapat diformulasi menggunakan buah okra hijau dan kulit buah naga, yang diketahui kaya serat dan mengentalkan. Penelitian ini bertujuan menganalisis daya terima dan kandungan serat pangan pada permen *jelly* buah okra hijau dan kulit buah naga. Jenis penelitian ini adalah eksperimen laboratorium. Rancangan penelitian penelitian adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL). Formula permen *jelly* dengan perbandingan buah okra hijau : kulit buah naga yaitu F0 (0:0), F1 (1:3), F2 (1:1), dan F3 (3:1). Uji organoleptik meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Analisis hasil organoleptik menggunakan uji *Kruskall-Wallis* dan uji lanjut *Mann-Whitney*. Nilai serat pangan formula permen *jelly* terpilih dianalisis dengan metode enzimatik-gravimetri berdasarkan AOAC 1995, selanjutnya dibandingkan dengan klaim pangan sumber serat. Hasil penelitian formula permen *jelly* buah okra hijau dan kulit buah naga menunjukkan beda nyata untuk daya terima warna, aroma, rasa, dan tekstur. Formula terpilih adalah formula F1 dengan nilai rata-rata kesukaan warna 4.30, aroma 3.35, rasa 3.65, dan tekstur 4.00. Formula terpilih memiliki kandungan serat pangan sebesar 4,71% sehingga memenuhi klaim pangan sumber serat. Permen *jelly* formula F1 dapat dijadikan alternatif camilan sumber serat untuk anak usia sekolah dasar. Pemberian 53,07 gram permen *jelly* formula F1 dapat memenuhi 10% kebutuhan serat harian anak usia sekolah dasar melalui makanan selingan. Saran bagi peneliti selanjutnya adalah menambahkan bahan lain seperti BTP perisa buah stroberi untuk menghilangkan aroma langu buah okra hijau pada permen *jelly*, menggunakan alternatif pengganti buah okra hijau seperti kulit pisang, melakukan uji proksimat semua formulasi untuk mengetahui kandungan gizi secara lengkap, dan melakukan uji deskriptif produk.

Kata Kunci: kulit buah naga, okra hijau, permen *jelly*, serat pangan.

**FACULTY OF HEALTH SCIENCES
SILIWANGI UNIVERSITY
TASIKMALAYA
NUTRITION STUDY PROGRAM
2025**

ABSTRACT

SABILA WARDATUN NIDA

**GREEN OKRA FRUIT AND DRAGON FRUIT PEEL JELLY CANDY AS AN
ALTERNATIVE SNACK SOURCE OF FIBER**

Primary school children are one of the age groups that are prone to obesity due to an unhealthy diet that is high in energy, high in sugar, high in fat, and low in fiber. One alternative to prevention is the provision of foods containing fiber. Jelly candy is a popular snack for children. Jelly candy can be formulated using green okra fruit and dragon fruit skin, which are known to be rich in fiber and thicken. This study aims to analyze the acceptability and dietary fiber content of green okra fruit and dragon fruit peel jelly candy. This type of research is a laboratory experiment. The research design was a completely randomized design (CRD). The jelly candy formula with the ratio of green okra fruit: dragon fruit peel is F0 (0:0), F1 (1:3), F2 (1:1), and F3 (3:1). Organoleptic tests include color, aroma, taste, and texture. Organoleptic results were analyzed using Kruskal-Wallis test and Mann-Whitney further test. The dietary fiber value of selected jelly candy formulas was analyzed by enzymatic-gravimetric method based on AOAC 1995, then compared with food claims of fiber sources. The results of the research on green okra fruit and dragon fruit peel jelly candy formula showed a significant difference for the acceptability of color, aroma, taste, and texture. The selected formula is formula F1 with an average liking value of color 4.30, aroma 3.35, taste 3.65, and texture 4.00. The selected formula has a dietary fiber content of 4.71% so that it meets the claims of fiber source food. F1 formula jelly candy can be used as an alternative fiber source snack for elementary school children. Giving 53.07 grams of jelly candy formula F1 can meet 10% of the daily fiber needs of elementary school-age children through snacks. Suggestions for further researchers are to add other ingredients such as BTP fruit flavors such as strawberries to eliminate the languid aroma of green okra fruit in jelly candy, use alternative substitutes for green okra fruit such as banana peels, conduct proximate tests of all formulations to determine the complete nutritional content, and conduct descriptive product tests.

Keywords: *dragon fruit peel, green okra fruit, jelly candy, dietary fiber.*