



## Pembuatan Permen dari Pepaya dengan Pengaroma Bunga Melati Papaya Candy Making with Jasmine Esscense

Salma Minkhatun Najibah<sup>1)</sup> Tri Rettagung Diana <sup>2)</sup>

Program Studi Seni Kuliner Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang  
rettagungdiana@gmail.com

### ABSTRAK

*Penambahan pepaya dengan pengaroma bunga melati diharapkan dapat menjadikan inovasi baru pada produk permen. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui persentase penambahan pepaya dan melati dalam pembuatan permen, dan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap permen dengan melati sebagai pengaroma. Eksperimen dilaksanakan sebanyak 3 kali untuk mendapatkan formula permen yang terbaik hasil eksperimen diuji oleh panelis tidak terlatih untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk permen pepaya dengan pengaroma melati. Hasil eksperimen dan pengujian menunjukkan formula dan karakteristik permen sudah tepat dan sesuai. Penambahan air melati sampel 105 merupakan hasil dari 5% air melati dari sari pepaya dan sampel 115 merupakan 15% air melati dari sari pepaya lebih disukai dibandingkan dengan sampel 125 merupakan 25% air melati dari sari pepaya. Daya terima permen pepaya dengan bunga melati sebagai pengaroma pada masyarakat lebih menyukai aroma yang tidak menyengat. Berdasarkan tekstur dan warna tidak ada perbedaan persentase. Saran saat penelitian agar memperoleh hasil permen yang bening pada suhu pemasakan, waktu pemasakan, serta pengadukan adonan. Suhu pemasakan yang terlalu tinggi dapat menyebabkan terjadinya karamelisasi ditandai dengan penampakan adonan yang berwarna agak kecokelatan dan tidak jernih*

*Kata Kunci : Permen, Pepaya, Melati*

### ABSTRACT

*The addition of papaya with jasmine scent are hopefully become new innovation to candy product. The purpose of this study was to determine the percentage of added papaya and jasmine in candy making, and to determine the level of public preference for candy with jasmine as flavor. Experiments were carried out 3 times to get the best candy formula. The experimental results were tested by untrained panelists to determine the public's acceptance of papaya candy products with jasmine flavoring. The experimental and test results show that the formula and characteristics of the candy are correct and appropriate. The addition of sample 105 jasmine water is the result of 5% jasmine water from papaya juice and sample 115 is 15% jasmine water from papaya juice, preferably compared to sample 125 which is 25% jasmine water from papaya juice. The acceptance of papaya candy with jasmine flowers as aromas to people who prefer a non-pungent aroma. Based on texture and color, there is no difference in percentage. Suggestions during research are to obtain clear candy results at cooking temperature, cooking time, and stirring the dough. Cooking temperatures that are too high can cause caramelization, which is indicated by the appearance of a slightly brownish and unclear dough.*

*Keywords: Candy, Papaya, jasmine*

## PENDAHULUAN

Makanan ringan atau cemilan sekarang ini sangatlah beragam. Contoh salah satu makanan ringan yang banyak digemari adalah permen. Jenis-jenis permen pun beragam. Berdasarkan bahan bakunya permen dibagi menjadi dua yaitu permen berbahan baku gula dan permen berbahan baku coklat. Berdasarkan perbedaan tekstur permen dibedakan menjadi hard candy, permen kunyah (chewy candy) atau soft candy, gum dan jelly (Mandei, J.H, 2014).

Permen adalah sejenis gula-gula yang merupakan makanan berkalori tinggi yang pada umumnya berbahan dasar sukrosa, air dan sirup glukosa. Tekstur pada permen sangat ditentukan oleh lamanya campuran bahan saat pengolahan, suhu pendinginan dan cara penanganan setelah pendinginan. Terdapat dua kendala yang sering terjadi pada pembuatan permen, yaitu rekristalisasi dan lengket. Rekristalisasi merupakan terbentuknya kristal karena formulasi sukrosa dan sirup glukosa yang tidak tepat. Masalah ini dapat diatasi dengan menggunakan perbandingan jumlah sukrosa dan sirup glukosa yang seimbang sehingga dapat meningkatkan kelarutan sukrosa dan mencegah terjadinya kristalisasi (Jackson, 2005).

Perasa permen yang ada di pasaran biasanya menggunakan esen atau perasa buatan, telah diketahui khalayak bahwa esen buatan itu tidak baik untuk kesehatan. Esen yang aman untuk kesehatan yaitu esen alami, yang berasal dari buah-buahan asli. Buah-buahan lokal yang mempunyai rasa yang khas banyak sekali, diantaranya ada durian, pisang, jeruk, nangka, stroberi, pepaya dan masih banyak lagi. Salah satu dari beberapa buah tersebut penulis memilih pepaya sebagai perasa dan pewarna pada permen yang akan penulis teliti.

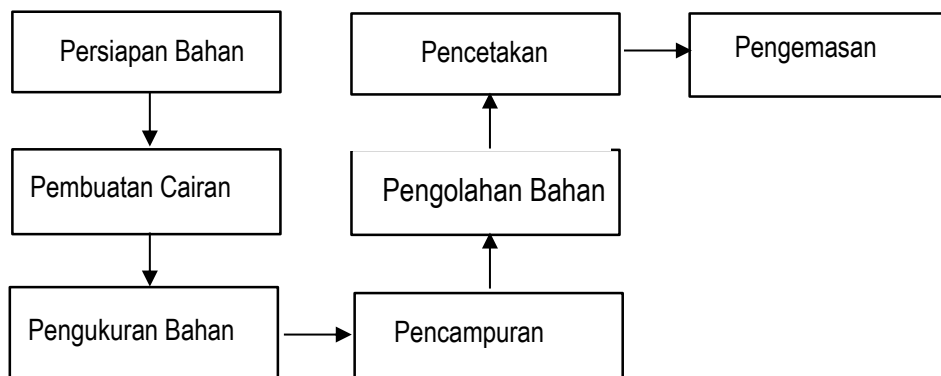
Buah pepaya kaya akan kandungan nutrisi dan memiliki harga yang cukup ekonomis. Potensi produksi pepaya yang melimpah, harga jual yang ekonomis dan memiliki kandungan gizi yang tinggi, pepaya matang belum banyak dimanfaatkan. Pepaya juga memiliki kelemahan yaitu mudah mengalami kerusakan setelah pasca panen akibat adanya aktivitas respirasi yang berlangsung selama penyimpanan, sehingga perlu adanya inovasi pengolahan pepaya yang dimungkinkan dapat memperpanjang umur simpan sekaligus meningkatkan nilai jual yaitu permen (Anggareni, 2012). Ciri khas dari pepaya mempunyai aroma yang kurang diminati oleh masyarakat. Untuk menghilangkan aroma pepaya yang tidak sedap, penulis menambahkan pengaroma pada permen dengan pemanfaatan bunga melati untuk menutup aroma kurang sedap pada pepaya. Melati termasuk tanaman yang mempunyai banyak manfaat. Bunganya berwarna putih mungil dan berbau harum. Melati dapat berbunga sepanjang tahun sehingga mudah untuk didapatkan. Melati juga dimanfaatkan dalam industri minyak wangi, kosmetika, parfum, bahan campuran atau pengharum teh, seperti teh melati yang populer di Indonesia. Melati sejak lama dimanfaatkan sebagai obat tradisional. Penelitian pembuatan permen pepaya (carica

pepaya) dengan bunga melati (jasminum) sebagai bahan pengaroma, dapat diterima masyarakat serta masyarakat dapat memperoleh manfaatnya.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pembuatan dan formula pembuatan permen dari pepaya dengan aroma melati serta daya terima masyarakat terhadap permen pepaya dengan aroma melati.

## METODOLOGI PENELITIAN

Pelaksanaan eksperimen dilakukan di Laboratorium Program Studi Seni Kuliner Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang, Jl. Sultan Agung No.77, Semarang, Jawa Tengah. Eksperimen pembuatan permen dari pepaya dengan pemanfaatan bunga melati sebagai pengaroma, dapat dilihat pada Gambar 1.



Sumber : Data Primer Penulis (2020)

Gambar 1. Prosedur Pembuatan Permen Pepaya

Berdasarkan Gambar 1, proses pembuatan permen pepaya dengan pemanfaatan bunga melati sebagai pengaroma dilakukan dengan beberapa tahapan : Pertama, persiapan bahan yang dibutuhkan yakni pepaya, melati, gula, sirup jagung dan air. Pepaya yang digunakan adalah pepaya yang sudah matang, memiliki lebih banyak sari dan aroma yang tajam. Kedua, pembuatan cairan sari pepaya dan air melati. Ketiga, pengukuran bahan sesuai formula. Keempat, Pencampuran semua bahan kedalam panci anti lengket, yaitu proses pengolahan dilakukan menggunakan api kecil selama kurang lebih 7 menit hingga mencapai suhu 149°C sesekali diaduk agar permen tidak mengkristal dan gosong. Keenam, pencetakan yaitu mengaduk adonan permen hingga busa menghilang lalu masukkan kedalam cetakan permen. Ketujuh pengemasan permen dilakukan agar permen mempunyai daya simpan yang baik.

Formula pembuatan air melati membutuhkan 500 gram melati dengan menggunakan air 100ml. Hal yang harus diperhatikan saat pembuatan memilih bunga yang memiliki kualitas masih segar, cuci bersih bunga

melati sebelum masuk kedalam tahap pembuatan. Setelah bersih masukkan melati kedalam botol kaca masukkan 100ml air panas, tutup botol kaca dan diamkan selama kurang lebih 6 jam. Kemudian saring, air melati siap digunakan untuk proses pembuatan permen.

Cara pembuatan sari pepaya membutuhkan 250 gram buah pepaya segar, kupas kulit pepaya dan bersihkan dari bijinya. Lalu masukkan kedalam juicer dengan kecepatan 1. Maka sari dan ampas pepaya akan terpisah. Kemudian sari pepaya yang sudah jadi bisa diolah ke proses selanjutnya.

Prosedur pelaksanaan penelitian dimulai dengan melakukan ujicoba dengan formula standar hard candy pada eksperimen pertama kemudian dilakukan pengamatan meliputi, bentuk, rasa, tekstur disesuaikan dengan standart *hard candy*. Dilakukan eksperimen 2 dan ketiga hingga diperoleh hasil yang memenuhi standart dan *hard candy* pepaya dengan pengaroma melati tersebut diujikan pada 30 panelis tidak terlatih untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap permen pepaya dengan prosentase pengaroma melati yang berbeda

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Eksperimen 1

Formula Pembuatan Permen dari Pepaya dengan Bunga Melati sebagai Pengaroma merujuk pada resep standar permen, maka formula pembuatan permen dari pepaya dengan pemanfaatan bunga melati sebagai pengaroma pada eksperimen pertama, dengan persentase penambahan air melati yang berbeda, dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Formula Eksperimen Pertama


Bahan	Sampel 105	Sampel 115	Sampel 125
Gula pasir	110 g	110 g	110 g
Sari pepaya	30 ml	30 ml	30 ml
Sirup jagung	30 ml	30 ml	30 ml
Air melati	1,5 ml	4,5 ml	7,5 ml


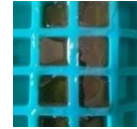
Sumber : Data Primer Penulis (2020)

### Karakteristik Hasil Eksperimen Pertama

Hasil eksperimen pertama selanjutnya dilakukan pengamatan terhadap ketiga produk, sebagai dasar evaluasi. Karakteristik hasil eksperimen pertama dijelaskan pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Eksperimen Pertama

Gambar	Rasa	Warna	Indikator Pengamatan	
			Tekstur	Aroma
 105	Terlalu manis kurang asam	Sudah bagus	Terlalu cair, tidak bisa mengeras dan dicetak	tidak begitu tercium

	Terlalu manis kurang asam	Sudah bagus	Terlalu cair, tidak bisa mengeras dan dicetak	Dimakan terasa aroma melati
115				
	Terlalu manis kurang asam, sedikit pahit	Sudah bagus	Terlalu cair, tidak bisa mengeras dan dicetak	Terlalu menyengat
125				

Sumber : Data Primer Penulis (2020)

#### Analisis Eksperimen Pertama.

Hasil pengamatan pada eksperimen pertama untuk indikator rasa terlalu manis untuk hasil tekstur tidak bisa dicetak karena terlalu cair, dan proses pemasakan gula suhu kurang tinggi. Selanjutnya untuk rasa memerlukan tambahan penyegar, dan rasa permen terlalu manis. Maka pada eksperimen ke 2 penulis mengubah formula, dengan menambah komposisi sirup jagung dan sari pepaya serta perasan jeruk nipis.

#### Eksperimen 2

Formula Pembuatan Permen dari Pepaya dengan Bunga Melati sebagai Pengaroma.

Berdasarkan eksperimen pertama mendapatkan hasil produk yang belum sesuai, maka dilakukan perubahan pada eksperimen kedua untuk mendapatkan karakteristik permen yang lebih baik lagi. Maka pada eksperimen kedua dilakukan perubahan komposisi, formula eksperimen kedua dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Formula Eksperimen Pertama

Bahan	Sampel 105	Sampel 115	Sampel 125
Gula pasir	110 g	110 g	110 g
Sari pepaya	28,5 ml	25,5 ml	22,5 ml
Sirup jagung	45 ml	45 ml	45 ml
Air melati	1,5 ml	4,5 ml	7,5 ml
Perasan jeruk nipis	½ buah	½ buah	½ buah




Sumber : Data Primer Penulis (2020)

#### Karakteristik Hasil Eksperimen Kedua

Karakteristik hasil eksperimen kedua selanjutnya dilakukan pengamatan terhadap ketiga produk, sebagai dasar evaluasi. Karakteristik hasil eksperimen kedua dijelaskan pada Tabel 4.

Tabel 4. Hasil Eksperimen Kedua

Gambar	Indikator Pengamatan			
	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma

 105	Manis, segar karna penambahan rasa asam	Sudah bagus	Sudah sesuai bagus, bisa dicetak dan tidak lembek	Aroma melati tidak tercium saat dimakan
 115	Manis segar karna penambahan rasa asam	Sudah bagus	Sudah sesuai bagus, bisa dicetak dan tidak lembek	terasa aroma melati
 125	Manis segar karna penambahan rasa asam	Sudah bagus	Sudah sesuai bagus, bisa dicetak dan tidak lembek	Terlalu menyengat

Sumber : Data Primer Penulis (2020)

#### Analisis Hasil Eksperimen Kedua

Eksperimen kedua menghasilkan permen dengan tekstur yang keras dan rasa tidak cenderung ke manis, karena penulis telah mengubah formula dengan menambahkan sirup jagung dan menambahkan perasan air jeruk nipis agar permen terasa lebih segar. Hasil indikator pengamatan pada eksperimen kedua rasa manis dan segar sudah seimbang, untuk menstabilkan formula maka diadakan eksperimen ke 3.

#### Eksperimen 3

Formula Pembuatan Permen dari Pepaya dengan Bunga Melati sebagai Pengaroma

Berdasarkan eksperimen kedua hasil pada pembuatan permen dari pepaya dengan pemanfaatan bunga melati sebagai pengaroma sudah memenuhi kriteria standar maka dilakukan eksperimen tiga untuk menstabilkan hasil kriteria permen. formula eksperimen tiga dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Formula Eksperimen Ketiga


Bahan	Sampel 105	Sampel 115	Sampel 125
Gula pasir	110 g	110 g	110 g
Sari pepaya	28,5 ml	25,5 ml	22,5 ml
Sirup jagung	45 ml	45 ml	45 ml
Air melati	1,5 ml	4,5 ml	7,5 ml
Perasan jeruk nipis	½ buah	½ buah	½ buah

Sumber : Data Primer Penulis (2020)

### Karakteristik Hasil Eksperimen Ketiga

Karakteristik hasil ketiga selanjutnya dilakukan pengamatan terhadap ketiga produk, sebagai dasar evaluasi. Karakteristik hasil eksperimen ketiga dijelaskan pada Tabel 6.

Tabel 6. Hasil Eksperimen Ketiga

Gambar	Rasa	Warna	Indikator Pengamatan	
			Tekstur	Aroma
 105	Manis dan segar karna penambahan sedikit rasa asam	Sudah bagus	Sudah sesuai bagus, dapat dicetak dan tidak lembek	Aroma melati tidak begitu tercium saat dimakan
 115	Manis dan segar karna penambahan sedikit rasa asam	Sudah bagus	Sudah bagus, dapat dicetak tidak lembek	Dimakan terasa aroma melati
 125	Manis dan segar karna penambahan sedikit rasa asam	Sudah bagus	Sudah sesuai, bagus, dapat dicetak dan tidak lembek	Terlalu menyengat

Sumber : Data Primer Penulis (2020)

### Analisis Hasil Eksperimen Kedua

Eksperimen ketiga menghasilkan permen dengan tekstur yang keras dan rasa tidak cenderung ke manis, karena penulis telah menggunakan formula eksperimen kedua. Hasil indikator pengamatan pada eksperimen ketiga rasa manis dan segar sudah seimbang. Karena hasil eksperimen ketiga telah sesuai karakteristik standar dari *hard candy*, maka produk eksperimen ketiga diberikan kepada masyarakat untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap permen pepaya dengan bunga melati sebagai pengaroma.

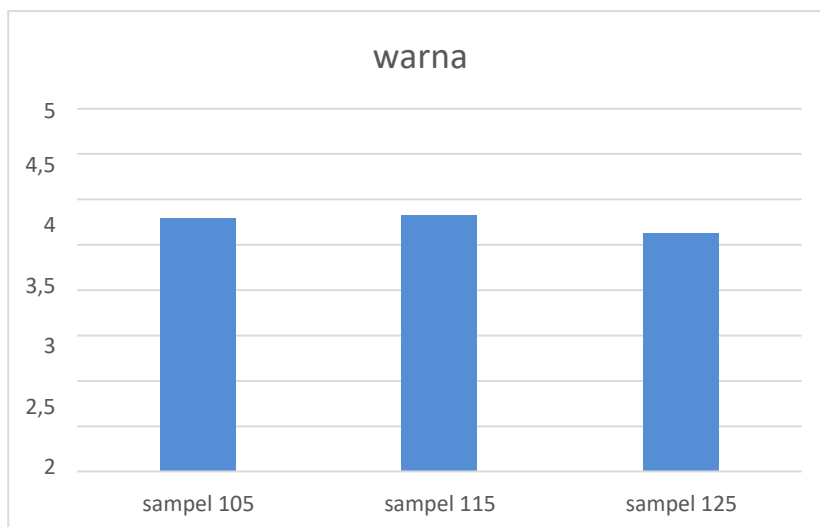
### Tingkat Kesukaan Masyarakat Terhadap Pembuatan Permen dari Pepaya dengan Bunga Melati sebagai Pengaroma

Berdasarkan hasil analisis data kuisisioner yang telah dibagikan pada 30 responden, tingkat kesukaan dinilai 1 sampai 5 dari sangat tidak suka dan sangat disukai dapat dilihat pada gambar berikut ini:

#### Warna

Berdasarkan hasil analisis data kuisisioner yang telah dibagikan pada 30 responden, tingkat kesukaan

terhadap warna dapat dilihat pada Gambar 2.



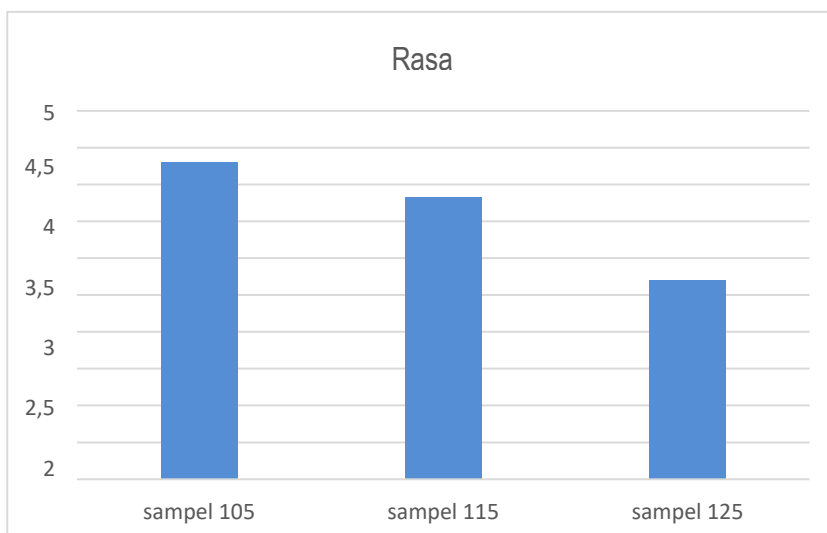
Sumber : Data Primer Penulis (2020)

Gambar 2. Tingkat Kesukaan terhadap Warna Permen dari Pepaya dengan Bunga Melati sebagai Pengaroma

Berdasarkan Gambar 2, maka dapat disimpulkan bahwa panelis menyukai warna pada sampel 115 dengan nilai sebanyak 3,83 Karena sampel 115 memiliki warna yang cerah

#### Rasa

Berdasarkan hasil analisis data kuisisioner yang telah dibagikan pada 30 responden, Tingkat kesukaan terhadap rasa dapat dilihat pada Gambar 3.



Sumber : Data Primer Penulis (2020)

Gambar 3. Tingkat Kesukaan terhadap Rasa Permen dari Pepaya dengan Bunga Melati sebagai Pengaroma

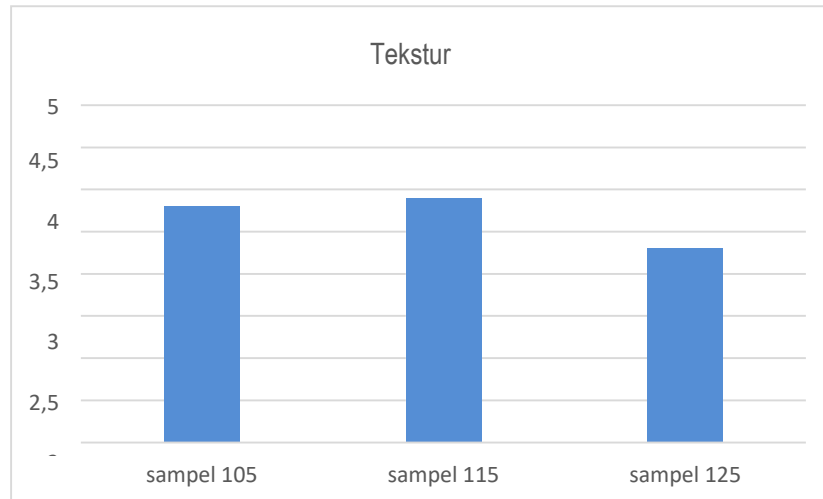
Berdasarkan gambar 3. Dapat disimpulkan bahwa panelis menyukai sampel 105 yang memiliki nilai



tertinggi sebesar 4,3. Dan sampel 125 memiliki nilai terendah 2,7. Alasan panelis tidak menyukai sampel 125 karena rasa yang sedikit pahit pada permen. Dan lebih memilih 105 karena lebih memiliki rasa yang manis dan segar.

### Tekstur

Berdasarkan hasil analisis data kuisisioner yang telah dibagikan pada 30 responden, tingkat kesukaan terhadap tekstur dapat dilihat pada Gambar 4



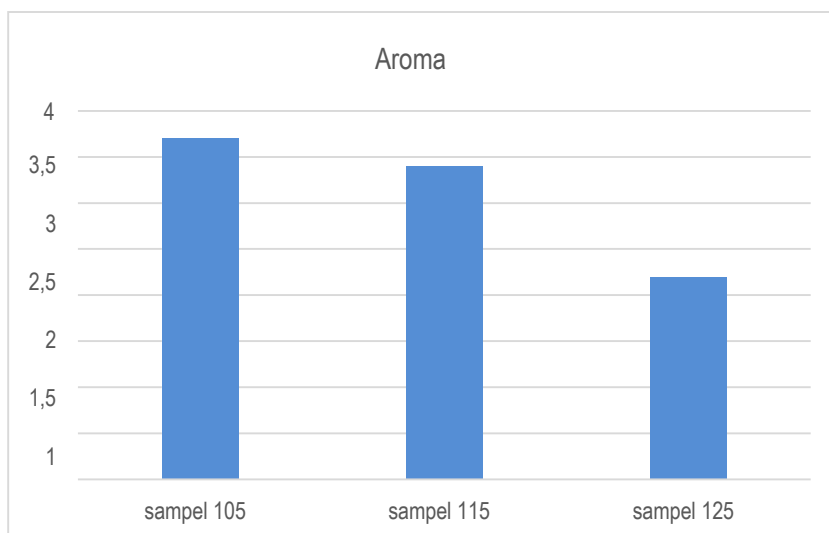
Sumber : Data Primer Penulis (2020)

Gambar 4. Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur Permen dari Pepaya dengan Bunga Melati sebagai Pengaroma

Dari tiga produk terbaik menghasilkan tekstur yang keras. Berdasarkan gambar 4. Menunjukkan bahwa panelis menyukai sampel 115 dengan nilai sebanyak 3,9 dan sampel 105 memiliki nilai sebesar 3,8. Tingkat kesukaan terhadap tekstur sampel 115 lebih disukai karena memiliki tekstur keras dan tidak berair.

### Aroma

Berdasarkan hasil analisis data kuisisioner yang telah dibagikan pada 30 responden, tingkat kesukaan terhadap aroma dapat dilihat pada gambar berikut ini.



Sumber : Data Primer Penulis (2020)

Gambar 5. Tingkat Kesukaan terhadap Aroma Permen dari Pepaya dengan Bunga Melati sebagai Pengaroma

Berdasarkan Gambar 5. Maka dapat disimpulkan tingkat kesukaan terhadap aroma menunjukkan bahwa sampel 105 memiliki nilai tertinggi dibandingkan dengan sampel 125 yang memiliki nilai terendah. Hal ini menandakan bahwa sampel 105 lebih disukai masyarakat dibandingkan 125. Aroma pada sampel 125 terlalu menyengat tidak sesuai dengan selera masyarakat pada umumnya masyarakat lebih menyukai sampel 105 dan 115 memiliki nilai diatas rata-rata, yang memiliki karakteristik aroma melati tidak terlalu menyengat.

## KESIMPULAN

Cara membuat permen pepaya dengan bunga melati sebagai pengaroma yaitu menyiapkan bahan-bahan dan menimbanginya sesuai takaran formula. Aduk semua bahan. Masak dan aduk permen sampai mencapai suhu dan tercampur rata. Tuangkan pada cetakan yang sudah disediakan. Hal yang harus diperhatikan saat pembuatan memilih bunga yang memiliki kualitas masih segar. Masukkan melati kedalam botol kaca tuangkan air panas tutup dan diamkan selama 6 jam. Kemudian saring, air melati siap digunakan untuk proses pembuatan permen.

Daya terima permen pepaya dengan bunga melati sebagai pengaroma pada masyarakat lebih menyukai aroma yang tidak terlalu menyengat banyak juga menimbulkan rasa pahit pada permen. Sampel 105 adalah 5% air melati dari sari pepaya, mendapatkan hasil aroma yang sangat disukai masyarakat. Dan memiliki rasa yang disukai masyarakat dengan nilai tertinggi 4,3. Untuk warna dan tekstur pada sample 105 sama-sama disukai karena memiliki hasil yang sama tekstur keras dan warna yang jernih.

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriana, K.(2018). Kandungan Nutrisi dan Manfaat Buah Pepaya. <http://petunjukbudidaya.blogspot.com/2013/01/mengenal-tanaman-pepaya.html>. Diakses 4 April 2020
- Anonymous.(2010a). Penemu Permen. [http://budzpower.dagdigdug.com/?page\\_id=21](http://budzpower.dagdigdug.com/?page_id=21). Diakses 11 April 2020.
- Anonymous.(2010e). Sejarah Permen 3. <http://www.indonesiaindonesia.com/f/36704-sejarah-coklat/>. Diakses 11 April 2020
- BSN. 2008. SNI 3764-2008: Syarat Bahan Tambahan Pangan. Badan Standar Nasional. Jakarta. <http://sriendang4ry4.blogspot.com/2012/09/a.html?m=1>. Diakses 5 Agustus 2020.
- Buckle, et al. (2009). Ilmu Pangan. UI-Press: Jakarta
- Buntaran, W., dan Astirin, E. Pengaruh konsentrasi larutan gula terhadap karakteristik permen. *bioteknologi* 8(1):1-9.ISSN:0216-6887.
- Direktorat Gizi. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia Tahun 2017. Kementerian Kesehatan RI
- Harahap, S.B. (2010). Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Sukrosa dengan Sirup Glukosa dan Lama Pemasakan. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Karlina,L. (2019). Manfaat Bunga Melati untuk Kesehatan. <https://parenting.orami.co.id/magazine/manfaat-bunga-melati-untuk-kesehatan/>. Diakses 4 April 2020.
- Kurniarti,N.(2013). Kandungan dan Manfaat Pepaya. <https://ilmupengetahuanumum.com/kandungan-gizi-buah-pepaya-manfaat-buah-pepaya-bagi-kesehatan/>. Diakses 6 April 2020.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pembuatan Permen. <http://www.ebookpangan.com>.Diakses 4 April 2020
- Mandei, JH. (2014). Komposisi Gula dalam Proses Pembuatan Permen. Manado.6:1
- Ningsih,(2010).Permen Keras dan PermenLunak. <http://artikelislami.wordpress.com>.Diakses 15 April 2020
- Rahmat, R. (2008). Usaha Tani Melati. Buku Kita: Jakarta. <https://www.harapanrakyat.com/2019/11/bunga-melati>. Diakses 6 April 2020
- Ramadani, F. A. (2013). Penentuan Aktivitas Antioksidan Buah Pepaya dan Produk Olahannya Berupa Manisan Pepaya. Universitas Pendidikan Indonesia
- Rosa. (2019). Jenis-Jenis Pepaya. <https://pidjar.com/lima-jenis-papaya-yang-sering-dikonsumsi-masyarakat-jogja/14864/>. Diakses 11 Agustus 2020
- Thomas. A. (2012). Tanaman Obat Tradisional. Kanisius: Yogyakarta