



Inovasi Pembuatan *Praline* Isi Manisan Kering Belimbing Dengan Penambahan Bubuk Daun Kersen
Innovation In Making Pralines Filled With Dried Starfruit With The Addition Of Kersen Leaf Powder

Retno Aprilia Susanti, U. Yuyun Triastuti
Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang
yuyuntriastuti94@gmail.com

ABSTRAK

Pembuatan *praline* isi manisan kering belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen, merupakan inovasi pengembangan produk cokelat, yang divariasikan dengan isi manisan belimbing. Dalam pengolahannya manisan belimbing dan cokelat diberi tambahan bubuk daun kersen, untuk menambahkan aroma pada *praline*. Tujuan pada penelitian ini yaitu: 1) Mengetahui karakteristik manisan belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen. 2) Mengetahui karakteristik *praline* isi manisan belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen. 3) Mengetahui daya terima masyarakat terhadap *praline* isi manisan belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode keperustakaan, eksperimen, dokumentasi, organoleptik, dan hedonik. Analisis data menggunakan deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan karakteristik manisan kering belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen, bertekstur kering diluar dan lembut didalam, berasa manis seperti kismis, berwarna kuning kecoklatan, dan beraroma daun kersen. Karakteristik *praline* isi manisan belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen berasa manis, aroma khas coklat dan bubuk daun kersen, tekstur padat dan sedikit kasar, warna coklat pekat. Daya terima masyarakat *praline* isi manisan belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen melalui hasil uji hedoni, yang paling banyak disukai dan dapat diterima oleh masyarakat yaitu produk kode 657. Saran, perlu dilakukan uji umur simpan, dan uji kandungan gizi *praline* isi manisan belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen.

Kata Kunci: *Praline*, Manisan belimbing, Bubuk Daun Kersen

ABSTRACT

Making pralines filled with dried starfruit with the addition of cherry leaf powder, is an innovation in developing chocolate products, which are varied with candied starfruit filling. In the processing, candied star fruit and chocolate are added with cherry leaf powder, to add aroma to the pralines. The objectives of this study are: 1) To determine the characteristics of candied star fruit with the addition of cherry leaf powder. 2) Knowing the characteristics of candied star fruit pralines with the addition of cherry leaf powder. 3) Knowing the public's acceptance of pralines filled with candied star fruit with the addition of cherry leaf powder. The research methods used are library, experimental, documentation, organoleptic, and hedonic methods. Data analysis using descriptive. The results showed the characteristics of dried star fruit candied with the addition of cherry leaf powder, textured dry on the outside and soft on the inside, sweet taste like raisins, brownish yellow in color, and scented with cherry leaves. Characteristics of pralines filled with candied starfruit with the addition of cherry leaf powder, sweet taste, distinctive aroma of chocolate and cherry leaf powder, dense and slightly rough texture, dark brown color. Public acceptance of candied starfruit pralines with the addition of cherry leaf powder through hedonic test results, the most preferred and accepted by the community is product code 657. Suggestion, it is necessary to test the shelf life, and test the nutritional content of pralines filled with candied starfruit with the addition of powder cherry leaf.

Keywords: *pralines, dried star fruit candied, cherry Leaf Powder*

PENDAHULUAN

Permen coklat yang berbahan baku utama coklat penuh, atau permen yang hanya dilapisi permukaannya saja dengan coklat, merupakan salah satu produk makanan yang paling dikenal masyarakat dan biasa dikonsumsi sebagai makanan ringan, serta memiliki ragam yang banyak, mulai dari permen, kue, maupun roti (Wahyudi 2010). Coklat banyak digemari oleh masyarakat karena rasanya yang enak dan kandungannya yang baik bagi tubuh (Wulandari 2011). Salah satu produk permen coklat yang mempunyai bentuk menarik yaitu *praline*.

Praline merupakan jenis permen coklat yang ditambahkan bahan pengisi (*filling*), berbagai macam bahan pengisi yang biasa dipakai antara lain kacang-kacangan, buah-buahan segar ataupun kering (Moeljaningsi 2011). Sependapat dengan Rangkuti (2013) menyatakan bahwa coklat *praline* lebih menampilkan bentuk yang menarik dan isi yang beraneka ragam, dengan cara pembuatan yang sama dengan permen coklat, yakni melalui proses melelehkan coklat dan dicetak dengan menggunakan alat pencetak.

Khas coklat *praline* yaitu menonjolkan bentuk yang menarik dan isi yang beragam. Pembuatan *praline* isi manisan belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen, merupakan salah satu bentuk inovasi dalam mengembangkan pemanfaatan manisan belimbing dan bubuk daun kersen. Manisan belimbing merupakan hasil olahan dari belimbing manis yang dimasak dengan gula dan dilakukan proses pengeringan (Payal, 2012). Belimbing yang diolah menjadi manisan, yaitu belimbing manis lokal yang banyak ditemui diberbagai daerah di Indonesia. Panjang buahnya sekitar 8-10 cm dengan lebar 9 cm, berbentuk bintang, berdaging tebal serta banyak mengandung air, memiliki rasa manis sedikit asam (Sasongko, 2014). Manisan kering belimbing dengan rasa yang manis segar, bertekstur kering diluar dan lembut didalam, beraroma buah kering yang manis, dan berwarna kuning kecoklatan (Rovil, 2015), sehingga dapat dikonsumsi langsung sebagai camilan ataupun digunakan sebagai topping pada cake maupun isian pada *praline*.

Pemakaian manisan belimbing pada *praline*, saat pengolahan ditambahkan dengan bubuk daun kersen, dan pemanis yang digunakan nira tebu. Nira tebu merupakan hasil perasan dari batang tebu, yang berupa cairan berwarna kecoklatan namun berasa manis. Penggunaan nira tebu karena memiliki indeks glikemik sebesar 43, sedangkan gula pasir 68 (Perkebunan 2019), sehingga nira tebu relatif lebih menyehatkan. Nira tebu mengandung antioksidan, yaitu polifenol yang dapat menangkal radikal bebas, juga berfungsi sebagai antialergi dan anti peradangan (Pallavi, dkk 2012). Penelitian terkini hasilnya menunjukkan, bahwa tebu mengandung berbagai senyawa farmakologis yang baik untuk kesehatan, utamanya pada kesehatan ginjal dan liver (Singh A, dkk 2015).

Bubuk daun kersen selain ditambahkan pada manisan, juga ditambahkan pada coklat masak yang menjadi bahan utama *praline*, juga ditambahkan bubuk daun kersen. Bubuk daun kersen

merupakan hasil olahan dari daun kersen segar. Pemanfaatan lebih lanjut maka digunakan sebagai isian pada *praline*. Sebagai tambahan cita rasa pada manisan belimbing dan pada *praline*, maka ditambahkan dengan bubuk daun kersen, yang mempunyai aroma yang menyerupai *greentea*.

Daun kersen (*Muntingia calabura L.*) memiliki banyak manfaat untuk kesehatan, diantaranya, sebagai obat asam urat, obat batuk, dan penurun panas, serta bermanfaat sebagai antiseptik alami (Irwansyah Nawir 2021). Daun kersen termasuk dalam famili Elaeocarpaceae, yaitu salah satu tanaman obat yang memiliki kemampuan sebagai antidiabetes (Aruna et al., 2013) yang dapat digunakan untuk mengobati penyakit diabetes, air rebusan daun kersen pada konsentrasi 15 %, efektif menurunkan kadar glukosa darah yang sebanding dengan glibenklamid dalam penurunannya (Stevani 2017). Penelitian lain menerangkan bahwa daun kersen mengandung zat antipiretik, anti-inflamasi, antiulcer, dan antiproliferatif, maka dapat diklaim sebagai obat tradisional, karena berpotensi mengobati sakit kepala, demam, ulkus lambung, dan pembengkakan kelenjar prostat (Mahmood, dkk 2014), hal ini dikarenakan kandungan senyawa aktif pada ekstrak daun kersen berupa tanin, saponin dan flavonoid (Siddiq dkk 2019). Komponen bioaktif pada daun kersen yaitu kandungan flavonoid, phenolic, dan tanin (Khalil et al., 2017). Daun kersen memiliki sifat fungsional sebagai antihiperqlikemia (Aruna et al., 2013), antiinflamatori (Tavamani et al., 2015), antiproliferasi (Zakaria et al., 2011), dan antibacterial (Adila et al., 2013).

Pemakain daun kersen pada manisan belimbing dan *praline* dalam bentuk bubuk. Proses pembuatan bubuk daun kersen, diawali dari pemilihan daun kersen yang tua, kemudian dibersihkan, lalu dikeringkan dengan menggunakan *food dehidrator* dengan suhu 70°C, selama 2 jam. Daun kersen yang telah dikering lanjut dihaluskan menggunakan blender hingga halus. Daun kersen yang telah halus dilakukan pengayakan dengan menggunakan ayakan 80 mesh (Ade, dkk 2021).

Mencermati manfaat yang menjadi obat tradisional pada daun kersen tersebut, maka meninsirasi penulis untuk menambahkan pada pada manisan kering belimbing dan pada *praline*. Penambahan bubuk daun kersen tersebut, berharap dapat sedikit menekan kandungan gula dari nira tebu dan cokelat masak, yang digunakan pada *praline* isi manisan belimbing. Sehingga para pecinta *praline*, memiliki sedikit rasa nyaman untuk mengkonsumsi *praline* isi manisan belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen.

METODOLOGI PENELITIAN

Jenis penelitian ini yaitu eksperimen, inovasi pembuatan *praline* isi manisan belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen, Eksperimen dilakukan terdiri dari dua tahap, yaitu pertama tahap pembuatan manisan belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen dengan tiga perlakuan

penambahan bubuk daun kersen sebanyak 5%, 10%, dan 15%, eksperimen dilakukan tiga kali pengulangan. Tahap kedua pembuatan *praline* dengan penambahan bubuk daun kersen dengan tiga perlakuan yaitu sebanyak 10%, 7.5%, dan 5%, dan isian manisan kering belimbing sebanyak 3g dalam setiap isian *praline*, tahap pembuatan *praline* juga dilakukan tiga kali pengulangan.

Tempat pelaksanaan penelitian dilakukan di laboraturim Program Studi Seni Kuliner, Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang, Jl. Sultan Agung No. 77, Semarang. Waktu penelitian dilaksanakan pada tanggal 3 Mei 2021 untuk eksperimen pertama, pada tanggal 9 Mei 2021 untuk eksperimen kedua, dan pada tanggal 18 Mei 2021 untuk eksperimen ketiga.

Metode penelitian yang digunakan yaitu pengumpulan data dan analisis data. Pengumpulan data menggunakan metode kepustakaan, metode dokumentasi, metode eksperimen, dan uji sensorik serta uji hedonik. Uji sensorik untuk menilai produk secara indrawi, dengan indikator tekstur, warna, rasa, dan aroma. Pengujian hedonik digunakan untuk memperoleh tingkat kesukaan panelis, melalui penilaian rasa, aroma, tekstur dan warna terhadap *praline* isian masian kering belimbing. Teknik pengambilan sampel yang digunakan yaitu metode pengambilan sampel non probability, dengan metode *accidental sampling*, yaitu suatu metode pengambilan ukuran sampel secara kebetulan, dengan cara membagikan kuesioner kepada responden yang dianggap sesuai untuk dijadikan data penelitian. Pengujian hedonik dilakukan oleh 35 orang panelis tidak terlatih dengan memberikan produk yang telah diberi kode 657, 831, dan 429. Kuesioner yang disusun menggunakan kriteria sangat suka, suka, netral, tidak suka, dan sangat tidak suka. Kriteria tersebut masing-masing diberi skor 5 untuk sangat suka, skor 4 untuk suka, skor 3 untuk netral, dan skor 2 untuk tidak suka, serta skor 1 untuk sangat tidak suka. Rata-rata skor masing-masing produk eksperimen kemudian dibandingkan dalam bentuk diagram batang.

Teknik analisis data dilakukan untuk mengolah data dan menganalisis data yang terkumpul menjadi data yang sistematis, teratur, terstruktur, dan mempunyai makna. Penganalisisan data yang dilakukan selama penelitian, dengan mengemukakan segala aktifitas dalam perolehan data kualitatif dan kuantitatif dilakukan secara interaktif, serta berlangsung secara terus menerus sampai penelitian tuntas dan mendapatkan hasil yang didiskripsikan secara terinci.

Bahan yang digunakan untuk pembuatan *praline* isi manisan belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen, harus memiliki kualitas bahan yang baik, dengan ketentuan dijelaskan pada tabel 1 untuk isi (manisan belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen), dan bahan *praline* dijelaskan pada tabel 2, sebagai berikut.

Tabel 1. Spesifikasi Bahan Manisan Kering Belimbing Sebagai Isian Praline

NO	NAMA BAHAN	KARAKTERISTIK	MEREK
1	Belimbing Manis	Berwarna kuning cerah, berasa manis dan sedikit asam, bertekstur padat dan segar.	Belimbing Demak
2	Nira Tebu	Berwarna hijau kecoklatan, agak kental, dan berasa manis.	Batang Tebu Hijau
3	Citric acid	Berbentuk butiran putih/kristal, berbau sedikit asam, berasa asam.	Gajah
4	Garam	Berbentuk kristal halus, berwarna putih bersih, tidak menggumpal, berasa asin	Cap Kapal

Sumber: Data Primer Diolah, 2021

Tabel 2. Spesifikasi Pembuatan Praline

NO	NAMA BAHAN	KARAKTERISTIK	MEREK
1	<i>Dark cooking chocolate</i>	Bertekstur padat, aroma cokelat, berwarna cokelat pekat, berasa manis.	Chocolatta
2	Bubuk daun kersen	Tekstur butiran halus, berwarna hijau tua agak kecoklatan, tidak berasa, beraroma daun kersen	Muntingia calabura

Sumber: Data Primer Diolah, 2021

Peralatan yang digunakan untuk membuat *praline* isi manisan kering belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen, harus sesuai dengan standar *food grade*. Peralatan yang dibutuhkan dirincikan pada tabel 3 berikut.

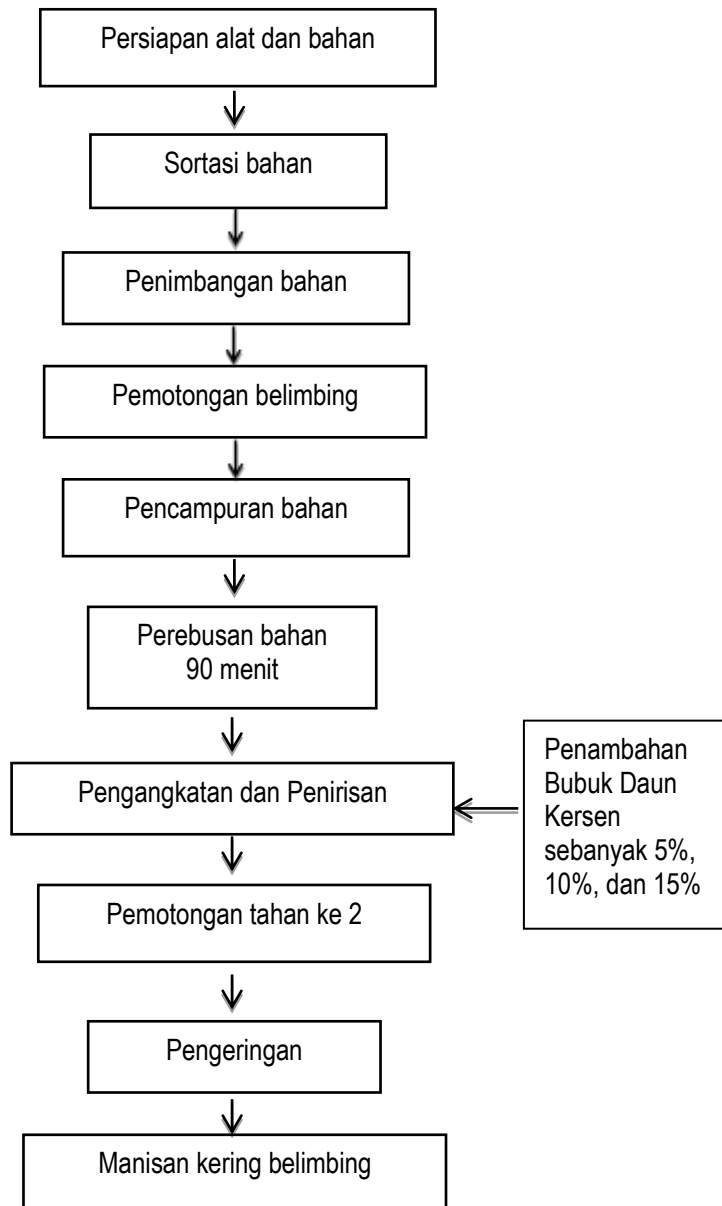
Tabel 3. Spesifikasi Peralatan Dalam Pembuatan *Praline* Dengan Isian Manisan Belimbing

NO	BAHAN	SPESIFIKASI DAN KEGUNAAN
1	Blender	Belender bermerek signora, digunakan dalam proses pembuatan isian praline yaitu untuk menghaluskan manisan kering belimbing.
2	Talenan	Terbuat dari kayu, digunakan untuk alas memotong bahan-bahan yang digunakan.
3	Pisau	Pisau berjenis stainlesssteel, digunakan untuk memotong bahan-bahan yang akan digunakan.
4	Baskom	Baskom dari stainlesssteel, digunakan untuk menyiapkan bahan dan membuat adonan serta menyimpan bahan mentah dan jadi.
5	Timbangan digital	Timbangan digital merek camry,.
6	Gelas ukur	Gelas ukur berbahan plastik yang digunakan untuk mengukur bahan cair.
7	Panci	Terbuat dari bahan stainlesssteel, yang digunakan untuk membuat manisan dan <i>praline</i> .
8	Kompur	Kompur gas, digunakan sebagai alat pemanas.
9	Cetakan coklat	Terbuat dari silicon, untuk mencetak coklat praline

Sumber: Data Primer Diolah, 2021

Pembuatan *praline* isi manisan belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen, yang dilakukan dua tahap, yaitu tahap pertama pembuatan manisan kering belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen. Sedangkan tahap kedua yaitu pembuatan *praline* isi manisan belimbing dan penambahan bubuk daun kersen.

Tahap pertama pembuatan manisan belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen, dijelaskan melalui bagan pada gambar 1 berikut.

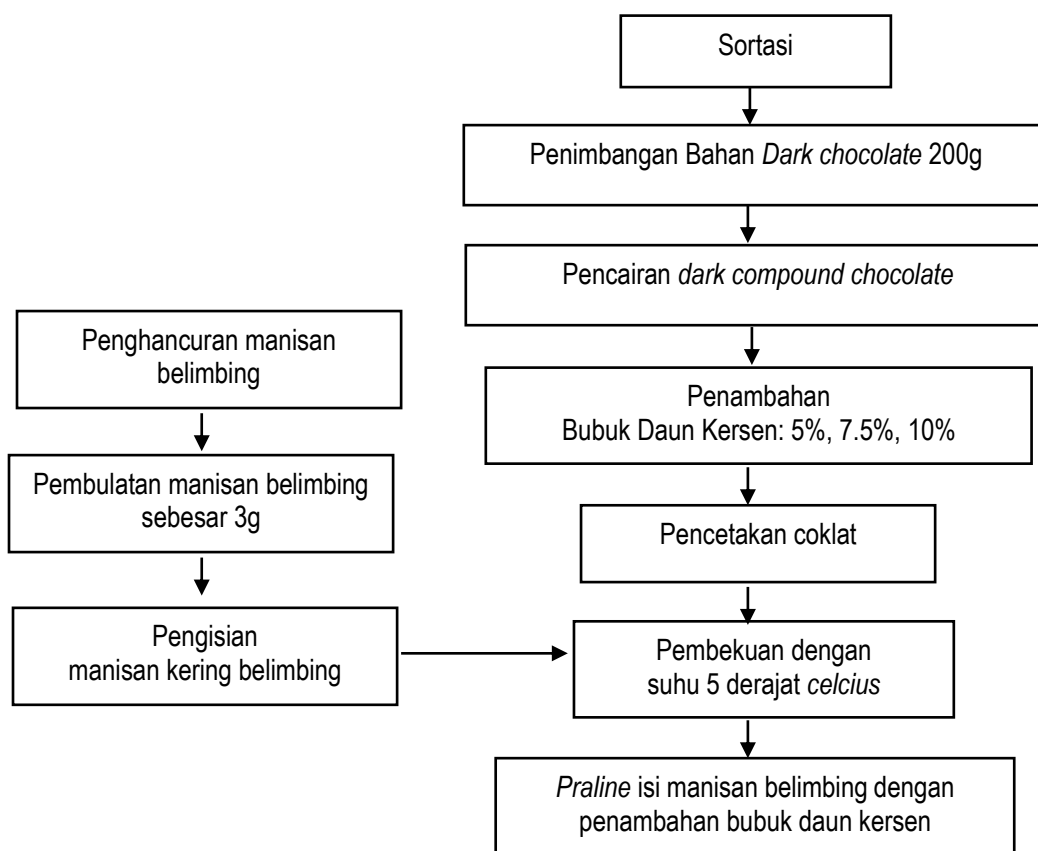


Sumber: Aprilia (2021)

Gambar 1. Bagan Proses Pembuatan Manisan Kering Belimbing

Proses pembuatan manisan belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen, sesuai pada gambar 1 dijelaskan, bahwa proses diawali dengan persiapan peralatan dan bahan sesuai dengan

ketentuan. Bahan-bahan dilakukan sortasi, penimbangan bahan sesuai dengan rancangan eksperimen. Belimbing dipotong tiap ruas belimbing. Semua bahan dcampus menjadi satu, kemudian direbus dengan api sedang selama 30 menit, masukkan bubuk daun kersen, lanjutkan perebusan selama 60 menit, hingga bahan cair habis. Selanjutnya belimbing diangkat dan ditiriskan, kemudian dipotong tipis-tipis panjang dengan ukuran 1 cm x 5 cm, dan dilakukan pengeringan menggunakan sinar matahari selama 16 jam, kurang lebih 3 hari. Manisan kering belimbing sudah siap digunakan untuk isian *praline*. Tahap kedua pembuatan *praline* isi manisan belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen, untuk prosesnya digambarkan dengan bagan yang dapat dicermati pada gambar 2 berikut.



Sumber: Aprilia (2021)

Gambar 2. Bagan Proses Pembuatan *Praline* Isi Manisan Belimbing dengan Penambahan Bubuk Dauk Kersen

Gambar 2 tentang bagan proses pembuatan *praline* isi manisan belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen, diawali dengan sortasi bahan sesuai dengan ketentuan pada tabel 2. Bahan yang telah terpilih, kemudian ditimbang sesuai dengan rancangan eksperimen. *Dark cooking chocolate* dilelehkan dengan cara di-*steam* selama 10 menit, kemudian ditambahkan bubuk daun kersen, aduk merata. Proses selanjutnya pencetakan praline, dan diberi isi manisan belimbing yang telah dihaluskan kemudian dibentuk bulat dengan berat 3 g. Setelah selesai dicetak, *praline*

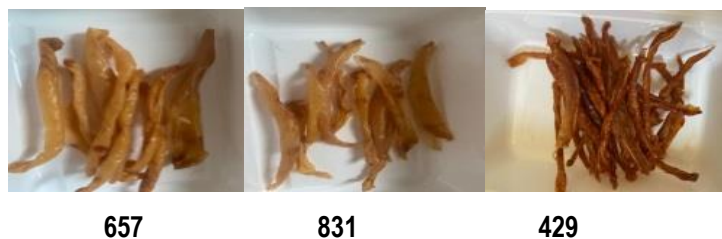
dimasukkan dalam refrijerator dengan suhu 5°C, selama 10 menit, sampai membeku. *Praline* yang telah padat dikeluarkan dari cetakan, dan siap disajikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil eksperimen inovasi pembuatan *praline* isi manisan belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen, yang telah mendapatkan hasil yang maksimal, maka hasilnya didiskripsikan masing-masing, dari karakteristik manisan kering belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen, dan karakteristik *praline* isi manisan belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen.

Karakteristik Manisan Kering Belimbing

Manisan kering belimbing selama proses eksperimen, dalam proses pengujian sensoris dilakukan penulis dengan pembimbing. Eksperimen manisan kering belimbing yang dilakukan sebanyak tiga produk dengan tiga kali ulangan, menggunakan jenis dan komposisi bahan yang sama. Sebagai pembeda untuk memperoleh hasil yang maksimal, yaitu pada proses pengeringan. Proses pengeringan manisan kering belimbing dilakukan dengan cara dioven dan di jemur. Berdasarkan hasil eksperimen tekstur belimbing yang sempurna terdapat pada sample 429 yang menggunakan panas matahari selama 16 jam sehingga dapat menghasilkan warna, tekstur, aroma dan rasa yang maksimal, dan sesuai dengan karakteristik manisan buah yang diharapkan. Tampilan manisan kering belimbing dapat dicermati pada gambar 3.



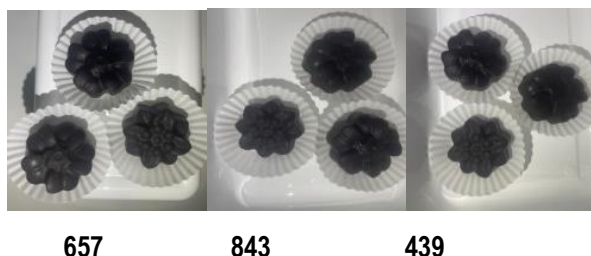
Sumber: Aprilia (2021)

Gambar 3. Hasil Eksperimen Pertama Manisan Kering Belimbing

Karakteristik manisan kering belimbing yang dihasilkan, yaitu tekstur yang dihasilkan pada Manisan Kering Belimbing kering namun lembut seperti kismis. Penggunaan nira tebu pada manisan kering belimbing berasa manis, dan sedikit asam karena pemakaian bahan sitrit acid, sehingga berefek segar. Proses pemasakan dan pengeringan pada manisan kering belimbing, menyebabkan aroma caramel, selain itu juga timbul aroma daun kering, yang disebabkan any peambahan bubuk daun kersen. Produk terbaik ini selanjutnya digunakan untuk eksperimen pembuatan *Praline*, sebagai isian.

Karakteristik *Praline* Isi Manisan Kering Belimbing Dengan Penambahan Bubuk Kersen

Hasil eksperimen inovasi pembuatan praline pertama isi manisan kering belimbing dengan penambahan bubuk kersen, yang dilakukan tiga kali pengulangan dengan tiga perbedaan penambahan bubuk daun kersen, dapat dicermati pada gambar 5.



Sumber: Aprilia (2021)

Gambar 5. Hasil Eksperimen Pertama Pembuatan *Praline*

Praline isi manisan kering belimbing dicampur dengan penambahan bubuk daun kersen, sebanyak 15g, 20g, 25g, mempunyai karakteristik yang berbeda. Perbedaan jelas pada tekstur dan aroma. Berdasarkan hasil eksperimen bahwa praline berturut-turut dari produk kode 657 sedikit keras, kode 843 agak keras dan sedikit kasar, dan kode 439 lebih keras dan kasar. Tekstur yang keras disebabkan karena sifat, bubuk daun kersen menyerap cairan yang ada didalam cokelat masak untuk *praline*. Tekstur kasar pada *praline* dipengaruhi oleh granula dari bubuk daun kersen, yang diayak dengan ukuran 80 mesh, sehingga granula bubuk daun kersen menimbulkan tekstur kasar.

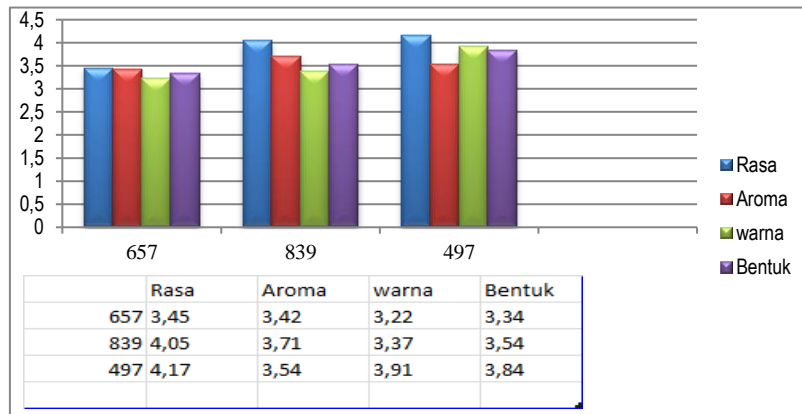
Aroma merupakan indikator yang menentukan kelezatan bahan makanan, cita rasa dari bahan pangan sesungguhnya terdiri dari tiga komponen, yaitu bau, rasa dan rangsangan mulut (Walalangi, OM, et.al, 2017). Aroma *praline* isi manisan kering belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen, sebanyak 5%, 7.5%, dan 10%, berturut-turut dari produk kode 657 beraroma tipis khas daun kersen kering. Pada produk kode 843 beraroma agak kuat khas daun kersen kering, dan produk kode 439 beraroma kuat khas daun kersen kering. Jadi semakin banyak penggunaan bubuk daun kersen, maka aroma khas daun kersen kering semakin kuat dan berdampak pada rasa.

Rasa *praline* isi manisan kering belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen, sebanyak 5%, 7.5%, dan 10%, berturut-turut dari produk kode 657 berrasa tipis khas daun kersen kering. Pada produk kode 843 berrasa agak kuat khas daun kersen kering, dan produk kode 439 berrasa kuat khas daun kersen kering. Jadi semakin banyak penggunaan bubuk daun kersen, maka rasa khas daun kersen kering semakin kuat dan berdampak pada rasa. Selain efek rasa yang ditimbulkan oleh bubuk daun kersen, yang diamati juga pada rasa manis dari cokelat masak yang dipakai. Rasa manis yang dihasilkan dari pralin yang ditambahkan bubuk daun kersen yang berbeda, tidak mengalami perbedaan antara yang ditambah 5% (kode 657) dan 7.5% (843), namun sedikit berbeda pada produk kode 439

yang ditambah 10%, sedikit berkurang untuk tingkat kemanisannya, karena adanya tambahan bubuk daun kersen.

Daya Terima Masyarakat

Daya terima masyarakat terhadap *praline* dengan isian manisan kering belimbing dan bubuk daun kersen dilakukan dengan menggunakan uji hedonik. Nilai rerata tingkat kesukaan Panelis terhadap *praline* dengan isian manisan kering belimbing dan bubuk daun kersen, dapat dicermati pada gambar 3 berikut.



Sumber: Data Primer Diolah (2021)

Gambar 3. Nilai Rerata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap *Praline* Isi Manisan Belimbing Dengan Penambahan Bubuk Daun Kersen

Berdasarkan gambar 3, karakteristik sensori rasa *praline* dengan isian manisan kering belimbing dan bubuk daun kersen dapat disimpulkan bahwa panelis menyukai produk formula 497 dengan nilai rerata 4,17 (Suka). Karakteristik sensori aroma *praline* dengan isian manisan kering belimbing dan bubuk daun kersen dapat disimpulkan bahwa panelis menyukai produk formula 839 dengan nilai rerata sebanyak 3,71 (Suka). Karakteristik sensori warna *praline* dengan isian manisan kering belimbing dan bubuk daun kersen dapat disimpulkan bahwa panelis menyukai produk formula 497 dengan nilai rerata sebanyak 3,91 (Netral dan Suka). Karakteristik sensori berupa bentuk *praline* dengan isian manisan kering belimbing dan bubuk daun kersen dapat disimpulkan bahwa panelis menyukai produk formula 497 dengan nilai rerata sebanyak 3,84 (Netral). Hasil analisa penelitian *overall* keseluruhan produk, panelis memilih *praline* dari formula 497 yang paling banyak disukai.

KESIMPULAN

Daya terima masyarakat terhadap *praline* dengan isian manisan kering belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen melalui hasil uji hedonik dimana formula yang paling banyak disukai atau dapat diterima oleh panelis yaitu formula 3. Produk tersebut memiliki karakteristik sensori yaitu rasa yang manis, aroma khas coklat dan Bubuk Daun Kersen, tekstur kasar, warna dark coklat.

Komposisi pembuatan *praline* dengan isian manisan kering belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen, untuk manisan : Belimbing Manis 1kg, Nira Tebu 700ml, Garam 1.5g, Sitrat 1.5g, dan Bubuk Daun Kersen 30g. Bahan pembuatan coklat *Praline* meliputi *Dark chocolate* 200g dan Bubuk Daun Kersen 25g.

Sebagai saran pada penelitian lanjutan, dapat melakukan penelitian untuk umur simpan, dan juga untuk melakukan uji kimiawi terhadap *praline* isi manisan belimbing dengan penambahan bubuk daun kersen.

DAFTAR PUSTAKA

- Ade, dkk, G Rakhmadevi, Maria Azizah, A Mardiana Handayani. (2021). "Karakteristik Kimiawi Dan Aktivitas Antioksidan Daun Kersen (*Muntingia Calabura*) Pada Ketinggian Wilayah Yang Berbeda." *Jurnal Agroteknologi* Vol. 15 No. 01.
- Adila, S.S., Kalavathy R., Norizan A., Zainul A.Z., Zwan, M., & Yusuf, M. (2013). Isolation and identification of antibacterial and cytotoxic compounds from the leaves of *Muntingia calabura* L. *Journal of Ethnopharmacol*, 146(1), 198-204.
- Aruna S.M., Yadav, Bodke, D., & Chandrasekar, A. (2013). Antioxidant and in vivo anti-hyperglycemic activity of *Muntingia calabura* leaves extracts. *Dher. Pharmacia Lettre*, 5(3), 427-435.
- Culver. (2017). *Pembuatan praline*, Fimela
- Devi Aisyah, Rovil. (2015). Mutu Manisan Kering Belimbing Manis (*Averrhoa Carambola* L.) Dengan Suhu Pengeringan Berbeda. Program Studi Pendidikan Tata Boga. Universitas Negeri Malang: Malang.
- Dewi Kania. (27 februari 2018). *Biar Terhindari dari Penyakit, Seberapa Banyak Batasan Konsumsi Garam dalam Sehari*. Diperoleh dari <https://lifestyle.okezone.com/read/2018/02/27/481/1865415/biar-terhindari-dari-penyakit-seberapa-banyak-batasan-konsumsi-garam-dalam-sehari>
- Fitriyah zulfa, *Teknologi hasil pertanian*, akademi komunikasi negeri madiun. Diperoleh dari <http://gizipro.dgeomart.com>.
- Hariana, A, (2007). *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Irwansyah Nawir, A. dkk. (2021). "Pemanfaatan Dau Kersen (*Muntingia calabura* L) Menjadi Teh Herbal." *Jurnal Tata Boga* 1-11.
- Khalil, M., Hasnah, N., Abdul, W.W., & Pasjan, S. (2017). Analisis kadar α -tokoferol (vitamin E) dalam daun kelor (*Moringa oleifera* Lam.) dari daerah pesisir dan pegunungan serta potensinya sebagai antioksidan. *Kovalen*, 3(1), 78–88.

- Mahmood, dkk, ND, Nasir NL, Rofiee MS. (2014). "Muntingia calabura: A review of its traditional uses, chemical properties, and pharmacological observations." *Pharmaceutical Biology. Journal Pharmaceutical Biology* 52(12) 1598-623.
- Moeljaningsi. (2011). "Penambahan lesin terhadap kualitas permen coklat selama penyimpanan suhu kamar." *Coklat praline 2011*.
- Olivia M Walalangi, OM, Lisna Ahmad, Suryani Une. (2017). *Analisis Karakteristik Komponen Kimia dan Organoleptik Grits Bubur Jagung Terfortifikasi Ekstrak Daun Kersen (Muntingia calabura L.)*. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo, Email :margaretaolivia07@gmail.com.
- Pallavi, dkk, R., S, Elakkiya, S., R. T. Sai., dan D., P. Sugany. (2012). "Anthocyanin Analysis and Its Anticancer Property from Sugarcane (*Saccharum Officinarum* L) Peel." *International Journal of Research in Pharmacy and Chemistry, India*.
- Payal, Al Et. 2012. *Penelitian tentang tanaman belimbing manis*. Jakarta: 2012.
- Perkebunan, Politeknik. (2019). "Sama-sama Manis, Lebih Baik Kandungan dalam Air Tebu atau Air Gula?" <https://polteklpp.ac.id/2019/11/25/sama-sama-manis-lebih-baik-kandungan-dalam-air-tebu-atau-air-gula/>.
- Sasongko, Pratetyo dan. (2014). "Pendahuluan." *Pengolahan buah dan manisan kering* 24-27. http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:v6RrGc7_phAJ:e-journal.uajy.ac.id/9681/3/2BL01236.pdf+&cd=12&hl=id&ct=clnk&gl=id&client=firefox-b-d.
- Siddiq dkk, MN, Marliyati SA, Riyadi H. (2019). "Effects of kersen leaves extract (*Muntingia calabura* L.) on SGOT and SGPT levels of soft drink induced mice." *Jurnal Gizi Pangan* 14(2): 69-76.
- Singh A, Lal UR, Mukhtar HM, Singh PS, Shah G, Dhawan RK. (2015). "Phytochemical profile of sugarcane and its potential health aspects. *Phcog Rev.* 9:45–54." *Phcog Rev.* 9:45–54.
- Stevani, Hedra. (2017). "Efektifitas Rebusan Daun Kersen (*Muntingia Callabura* L) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Pada Mencit (*Mus Musculus*)." *Jurnal Kesehatan* Vol. 1 No. 1
- Tavamani, B., Mohd, H.M.S., Salahuddin, H.M.A., Velan, S., Norhafizah, M., & Zainul, A.Z. (2015). Antioxidant and anti-inflammatory activities contribute to the prophylactic effect of semipurified fractions obtained from the crude methanol extract of *Muntingia calabura* leaves against gastric ulceration in rats. *Journal of Ethnopharmacol*, 164, 1-15.
- Wahyudi. (2010). "Pembuatan permen coklat praline." *Permen coklat 2010* 17-24.
- Wulandari. (2011). "Pengolahan coklat menggunakan isian kacang dan buah." *pengolahan coklat praline 2011* 32-33.
- Zakaria, Z.A., Mohamed A.M., Mohd, J.N.S., Rofiee, M.S., & Hussain, M.K. (2011). In Vitro antiproliferative and antioxidant activities of the extracts of *Muntingia calabura* leaves. *The American Journal of Chinese Medicine*, 39(1), 183-200.