**FORMULASI DAN EVALUASI SEDIAAN *GUMMY CANDIES* SARI JAGUNG (*Zea mays* L.) DENGAN VARIASI KADAR MANITOL DAN GELATIN**

**SITI ASLAMIYAH**

**NPM. 192114110**

**ABSTRAK**

Jagung (*Zea mays* L.) merupakan tanaman pangan di Indonesia yang menduduki urutan kedua sebagai sumber energi setelah beras. Selain rasanya yang enak dan disukai maksyarakat, berdasarkan komposisi kimia dan kandungan zat gizinya jagung mempunyai prospek yang baik untuk dapat dikembangkan menjadi produk fungsional atau sediaan nutrasetikal salah satunya adalah *gummy candies* (permen jelly).

Tujuan penelitian ini adalah untuk menghasilkan *gummy candies* sebagai alternatif produk olahan jagung yang disukai anak-anak serta diharapkan dapat mencukupi kebutuhan gizi atau nutrisi dan menambah nafsu makan terhadap buah dan sayur yaitu dengan cara memformulasikan sari jagung ke dalam sediaan *gummy candies* dengan variasi basis manitol dan gelatin untuk memperoleh sediaan *gummy candies* yang menarik dan rasa yang pas serta evaluasi sediaan yang bertujuan untuk mengetahui sifat fisik dari *gummy candies* hasil formulasi.

Parameter uji *gummy candies* meliputi uji organoleptik, uji pH, uji keseragaman bobot, uji stabilitas dan uji tingkat kesukaan (uji hedonik) oleh responden dan kemudian hasilnya disajikan secara deskriptif.

Berdasarkan hasil penelitian, sari jagung dapat diformulasikan ke dalam sediaan *gummy candies*  dengan variasi konsentrasi manitol dan gelatin (50%:50%), (40%:60%) dan (60%:40%) dengan bentuk yang menarik, rasa dan kekenyalan yang cukup baik, memiliki pH 5 serta memenuhi persyaratan keseragaman bobot dengan koefisien variasi 3.09%, 3.75%, 3.49% dan suhu penyimpanan yang baik *gummy candies* adalah pada suhu sejuk (8˚C - 15˚C). Hasil uji tingkat kesukaan menunjukkan formula 1 dan 3 adalah formula terbaik yang banyak disukai dengan variasi kadar manitol dan gelatin (50% : 50%) dan (60% : 40%). Variasi kadar manitol dan gelatin memberikan pengaruh terhadap tingkat rasa suka.

***Kata Kunci:*** *Sari jagung, gummy candies, manitol, gelatin, nutrasetikal*

***FORMULATION AND EVALUATION OF GUMMY CANDIES CORN JUICE (Zea mays L.) PREPARATION WITH VARIATIONS OF MANNITOL AND GELATIN***

**SITI ASLAMIYAH**

**NPM. 192114110**

***ABSTRACT***

*Corn (Zea mays L.) is a food crop that ranks second in terms of energy production in Indonesia, behind rice. Apart from its delicious taste and popularity among the community, corn’s chemical composition and nutritional content make it an excellent candidate for development into functional products or nutraceutical preparations, one of which is gummy candies (jelly candy).*

*The objective of this research was to develop processed corn products by formulating corn juice into gummy candies preparations with variations in the base of mannitol and gelatin in order to create gummy candies preparations that are both interesting and popular with children, as well as to evaluate preparations in order to determine the physical properties of the gummy candies formulation results.*

*The gummy candies test parameters included an organoleptic test, a pH test, a weight uniformity test, a stability test, and a favorite level test (hedonic test). The results were then presented descriptively. According to the research's findings, corn juice can be formulated into gummy candies preparations that have an attractive shape, good taste, and suppleness, have a pH of 5, and pass the weight uniformity test with coefficients of variation of 3.09 percent, 3.75 percent, and 3.49 percent for formulas 1, 2, and 3. The results of the favorite level test indicated that formula 3 is a highly preferred formula with varying mannitol and gelatin concentrations (60 percent: 40 percent ). Variations in the concentrations of mannitol and gelatin had an effect on the number of likes.*

*Keywords: Gummy candies, corn juice, mannitol, gelatin, nutraceutical*