**PENGARUH KONSENTRASI SARI BUAH STROBERI (*Fragaria ananassa* Weston.) TERHADAP FORMULASI DAN EVALUASI JELLY DRINK**

**DENGAN KOMBINASI MADU DAN GULA**

vi

**LATIFAH SAHARA PULUNGAN**

**NPM. 172114130**

**ABSTRAK**

Stroberi *(Fragaria ananassa* Weston.*)* merupakan salah satu jenis tanaman yang berasal dari family *Rosaceae*, yang memiliki kandungan fitokimia yang tinggi. Stroberi juga salah satu buah yang memiliki konsentrasi antioksidan yang cukup tinggi. Jelly drink merupakan salah satu produk minuman yang berbentuk gel (semi padat) yang dikonsumsi dengan cara dihisap. Kriteria jelly drink yang baik adalah tekstur gel yang lunak sehingga saat dihisap menggunakan bantuan sedotan gel mudah hancur, namun bentuk gelnya masih terasa di mulut. Penelitian ini bertujuan untuk pembuatan minuman sehat dan bergizi dari buah Stroberi (*Fragaria ananassa* Weston*.*).

Peneiltian ini merupakan penelitian eksperimen dengan menggunakan sampel buah Stroberi (*Fragaria ananassa* Weston*.*) dengan pengambilan sampel secara Purposif. Jelly Drink dari buah stroberi dibuat dengan 4 (empat) formula, f1 (50), f2 (100), f3 (150), f4 (0) blanko. Pengujian mutu jelly drink stroberi dilakukan uji viskositas, uji homogenitas, uji pH. Pada jelly drink yang dibuat dari buah Stroberi dibuat juga uji organoleptik dan uji hedonik (kesukaan).

Berdasarkan hasil penelitian ini diperoleh hasil jelly drink yang baik pada formula 1 (satu) dengan viskositas 480.8 Cp, homogenitas jelly drink dikatakan homogen, pH 3,66. Secara organoleptik jelly drink buah stroberi memberikan warna merah, rasa manis sedikit asam, tekstur lunak, dan bau khas stroberi dan madu. Hasil uji hedonik (kesukaan) menunjukkan jelly drink paling disukai panelis. Stroberi sangat berpengaruh pada jelly drink pada uji viskositas karna bersifat hidrokoloid yang dapat mengikat air dan dapat meningkatkan pH, konsentrasi stroberi terbaik terdapat pada formula 1 yang dilihat dari uji organoleptik dan uji hedonik.

**Kata Kunci :** Buah Stroberi, Formula, Jelly drink, Minuman sehat, Bergizi

**EFFECT OF CONCENTRATION OF STRAWBERRY (*Fragaria ananassa* Weston.) FRUIT ON JELLY DRINK FORMULATION AND EVALUATION WITH HONEY AND SUGAR COMBINATION**

**LATIFAH SAHARA PULUNGAN**

**NPM. 172114130**

**ABSTRACT**

 Strawberry (*Fragaria ananassa* Weston*.*) is a type of plant from the *Rosaceae* family, which has a high phytochemical content. Strawberries are also one of the fruits that have a fairly high concentration of antioxidants. Jelly drink is a beverage product in the form of a gel (semi solid) which is consumed by sucking it. The criteria for a good jelly drink is a soft gel texture so that when sucked using a straw the gel is easily destroyed, but the gel form is still felt in the mouth. This study aims to manufacture healthy and nutritious drinks from Strawberries (*Fragaria ananassa* Weston*.*).

 This research is an experimental study using a sample of Strawberries (*Fragaria ananassa* Weston.) with Purforsip sampling. Jelly Drink from strawberries is made with 4 (four) formulas, f1 (50), f2 (100), f3 (150), f4 (0) blanks. The quality of the strawberry jelly drink was tested by vsikosity test, homogeneity test, pH test. In the jelly drink made from Strawberries, organoleptic and hedonic tests were also made (preferred).

 Based on the results of this study obtained good jelly drink results in Formula 1 (one) with a viscosity of 480.8 Cp, the homogeneity of the jelly drink is said to be homogeneous, pH 3.66. Organoleptically, the strawberry jelly drink gives a red color, a slightly sour sweet taste, a soft texture, and a characteristic smell of strawberries and honey. The results of the Hhndonic test (preferred) showed that jelly drink was the most preferred by the panelists. Strawberries are very influential on the jelly drink on the viscosity test because it is a hydrocolloid that can bind water and can increase pH, the best concentration of strawberries is found in formula 1 which is seen from the organoleptic test and hedonic test.

**Keywords :** Strawberry Fruit, Formula, Jelly drink, Healthy drink, Nutritious