

**UJI ORGANOLEPTIK PERMEN JELI BUAH
NANAS DENGAN PENAMBAHAN
EKSTRAK DAUN STEVIA**

SKRIPSI



**Oleh:
Atma Raga Saputra
04031282126026**

**BAGIAN KEDOKTERAN GIGI DAN MULUT
FAKULTAS KEDOKTERAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
PALEMBANG
2025**

**UJI ORGANOLEPTIK PERMEN JELI BUAH
NANAS DENGAN PENAMBAHAN
EKSTRAK DAUN STEVIA**

**Diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh Gelar
Sarjana Kedokteran Gigi Universitas Sriwijaya**

**Oleh:
Atma Raga Saputra
04031282126026**

**BAGIAN KEDOKTERAN GIGI DAN MULUT
FAKULTAS KEDOKTERAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
PALEMBANG
2025**

**HALAMAN PERSETUJUAN
DOSEN PEMBIMBING**

Skripsi yang berjudul:

**UJI ORGANOLEPTIK PERMEN JELI BUAH
NANAS DENGAN PENAMBAHAN
EKSTRAK DAUN STEVIA**

**Diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh Gelar
Sarjana Kedokteran Gigi Universitas Sriwijaya**

Palembang, Juli 2025

Menyetujui,

Pembimbing I



drg. Martha Mozartha, M.Si
NIP. 198104052012122003

Pembimbing II



drg. Bambang Nuryadi, M. Biomed
NIP. 198506232024211008

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

UJI ORGANOLEPTIK PERMEN JELI BUAH NANAS DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN STEVIA

Disusun oleh:
Atma Raga Saputra
04031282126026

Skripsi ini telah diuji dan dipertahankan di depan Tim Penguji
Bagian Kedokteran Gigi dan Mulut
Tanggal 3 bulan Juli tahun 2025
Yang terdiri dari:

Dosen Pembimbing I



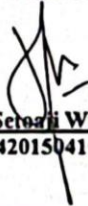
drg. Martha Mozartha, M.Si
NIP. 198104052012122003

Dosen Pembimbing II



drg. Bambang Nuryadi, M. Biomed
NIP. 198506232024211008

Dosen Penguji



drg. Ickman Setoaji Wibowo, MM, Sp. BM
NIP. 198612042015041001



Mengetahui,
Ketua Bagian Kedokteran Gigi dan Mulut
Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya



drg. Siti Rusliana Puspa Dewi, M. Kes
NIP. 198012022006042002

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Dengan ini saya menyatakan:

1. Karya tulis saya, skripsi ini, adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik (SKG), baik di Universitas Sriwijaya maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain, kecuali arahan Tim Pembimbing dan masukan Tim Penguji.
3. Isi pada karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pelaksanaan prosedur penelitian yang dilakukan dalam proses pembuatan karya tulis ini adalah sesuai dengan prosedur penelitian yang tercantum.
5. Hasil penelitian yang dicantumkan pada karya tulis adalah benar hasil yang didapatkan pada saat penelitian, dan bukan hasil rekayasa.
6. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di perguruan tinggi ini.

Palembang, Juli 2025

Yang membuat pernyataan,



Atma Raga Saputra

NIM. 04031282126026

HALAMAN PERSEMBAHAN

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Dengan mengucapkan rasa syukur atas Rahmat Allah SWT,
Skripsi ini dipersembahkan untuk:

Ayah dan Ibu,
Kedua Saudara Perempuan
dan Diri Saya Sendiri

“ Maka sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan, sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Maka apabila engkau telah selesai (dari sesuatu urusan), tetaplah bekerja keras (untuk urusan yang lain), dan hanya kepada Tuhanmulah engkau berharap. ”

(Q.S. Al-Insyirah:5-8)

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT. atas berkat, rahmat, dan ridha-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Uji Organoleptik Permen Jeli Buah Nanas dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia” sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Kedokteran gigi pada Bagian Kedokteran Gigi dan Mulut, Fakultas Kedokteran, Universitas Sriwijaya.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak mungkin terselesaikan tanpa adanya dukungan, bimbingan, bantuan, nasihat, dan doa dari berbagai pihak selama penyusunan skripsi ini. Pada kesempatan ini, dengan tulus penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Allah SWT. yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, pertolongan, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. dr. H. Syarif Husin, M.S. selaku Dekan Fakultas Kedokteran, Universitas Sriwijaya.
3. drg. Siti Rusdiana Puspa Dewi, M.Kes. selaku Ketua Bagian Kedokteran Gigi dan Mulut, Fakultas Kedokteran, Universitas Sriwijaya.
4. drg. Martha Mozartha, M. Si. selaku dosen pembimbing I dan drg. Bambang Nuryadi, M. Biomed. selaku dosen pembimbing II yang telah senantiasa memberikan waktu, pikiran, tenaga, dan kesabaran untuk membimbing, memberikan arahan, doa, dan semangat selama penyusunan skripsi, sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik. Menjadi salah satu dari anak bimbingannya merupakan nikmat yang sampai saat ini selalu penulis syukuri.
5. drg. Ickman Setoaji Wibowo, MM, Sp. BM. selaku dosen penguji atas kesediaannya untuk menguji, memberikan arahan, saran, dan masukan serta tambahan ilmunya dalam penyempurnaan penulisan skripsi ini.
6. drg. Ulfa Yasmin, Sp. KGA. selaku dosen pembimbing akademik yang senantiasa membimbing, memberikan arahan, semangat, dan motivasi selama masa perkuliahan sampai penyusunan skripsi ini.
7. Seluruh dosen dan staf tata usaha di Bagian Kedokteran Gigi dan Mulut Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya atas ilmu pengetahuan dan bimbingan yang telah diberikan kepada penulis.
8. Kepala dan seluruh staf Laboratorium Biokimia FK UNSRI khususnya Ibu Rini yang telah memberikan arahan, bantuan, dan masukan selama penelitian skripsi.
9. Orang tua tercinta, Ayah Henry Saputra dan Ibu Lisnawati, yang selalu mendoakan, menyemangati, dan memberikan dukungan moril serta materil tanpa henti.
10. Kedua saudari perempuan penulis, Ayuk Sukma Riana dan Adik Primadona Maharani yang selalu menghibur, memberikan dukungan dan menjadi sumber semangat bagi penulis.

11. Almarhum Kakek dan Almarhumah Nenek yang tidak bisa menepati janjinya untuk datang saat wisuda. Semoga Kakek dan Nenek diberikan tempat yang terbaik di sisi-Nya.
12. Seluruh keluarga besar penulis yang selalu memberikan perhatian dan dukungan di setiap proses pendidikan penulis.
13. Annisa Syakira yang selalu menemani dan mendampingi selama penyusunan skripsi, yang selalu ada dalam keadaan suka maupun duka, yang menjadi tempat berkeluh kesah dan selalu menyemangati saat sedang terpuruk.
14. Teman-teman baikku “Habib, Ijal, Tedra, Danil, Dimas” yang selalu memberikan canda tawa, bantuan, serta dukungan selama masa perkuliahan dan penyusunan skripsi.
15. Teman-teman angkatanku ASTADONTIA 2021, yang telah berjuang bersama, memberi dukungan dan semangat selama masa perkuliahan.
16. Terakhir, kepada diri saya sendiri. Terimakasih untuk tidak pernah menyerah dan selalu belajar dari setiap kesalahan. Teguhkan hatimu dan tersenyumlah Raga, semuanya pasti akan berlalu.

Semoga Allah SWT. membalas segala kebaikan dari semua pihak yang sudah membantu dalam penyusunan skripsi ini. Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan di dalam penulisan skripsi ini, sehingga penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun untuk perbaikan kedepannya. Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca

Palembang, Juli 2025
Penulis,

Atma Raga Saputra

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.3.1. Tujuan Umum.....	4
1.3.2. Tujuan Khusus.....	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
1.4.1. Manfaat Teoritis	4
1.4.2. Manfaat Praktis	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Telaah Pustaka	5
2.1.1. Buah Nanas (<i>Ananas comosus L. Merr</i>)	5
2.1.1.1. Klasifikasi	6
2.1.1.2. Morfologi	8
2.1.1.3. Kandungan Gizi	8
2.1.2. Stevia (<i>Stevia rebaudiana</i>).....	9
2.1.2.1. Klasifikasi	10
2.1.2.2. Kandungan	10
2.1.3. Permen Jeli	11
2.1.3.1. Definisi Permen Jeli	11
2.1.3.2. Kandungan Permen Jeli.....	11
2.1.4. Uji Organoleptik.....	14
2.2. Kerangka Teori.....	16
2.3. Hipotesis	16
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	17
3.1. Jenis Penelitian	17
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian	17

3.2.1. Waktu Penelitian.....	17
3.2.2. Tempat Penelitian.....	17
3.3. Subjek dan Objek Penelitian.....	18
3.3.1. Subjek Penelitian.....	18
3.3.2. Objek Penelitian.....	18
3.3.3. Besar Sampel.....	18
3.3.4. Teknik Pengambilan Sampel.....	18
3.3.5. Kriteria Inklusi dan Eksklusi.....	18
3.4. Variabel Penelitian.....	19
3.4.1. Variabel Bebas (<i>Independent Variable</i>).....	19
3.4.2. Variabel Terikat (<i>Dependent Variable</i>).....	19
3.5. Kerangka Konsep.....	19
3.6. Definisi Operasional.....	20
3.7. Alat dan Bahan Penelitian.....	20
3.7.1. Alat Penelitian.....	20
3.7.2. Bahan Penelitian.....	21
3.8. Prosedur Penelitian.....	21
3.8.1. <i>Ethical Clearance</i>	21
3.8.2. Pembuatan Permen Jeli.....	22
3.8.3. Prosedur Kerja Saat Penelitian Uji Organoleptik.....	23
3.8.4. Penanganan Jika Terjadi Efek Sampling.....	24
3.9. Analisis Data.....	25
3.10. Alur Penelitian.....	26
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
4.1. Hasil.....	27
4.1.1. Warna.....	28
4.1.2. Aroma.....	29
4.1.3. Rasa.....	30
4.1.4. Tekstur.....	31
4.1.5. Daya Terima Keseluruhan.....	31
4.2. Pembahasan.....	33
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
5.1. Kesimpulan.....	38
5.2. Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN.....	43

DAFTAR TABEL

Judul Tabel	Halaman
Tabel 1. Nutrisi nanas per 100 gram (g). ¹⁸	9
Tabel 2. Definisi Operasional.	20
Tabel 3. Hasil Uji Normalitas <i>Shapiro-Wilk</i>	28
Tabel 4. Skor Uji Organoleptik Warna	28
Tabel 5. Skor Uji Organoleptik Aroma	29
Tabel 6. Skor Uji Organoleptik Rasa	30
Tabel 7. Skor Uji Organoleptik Tekstur	31
Tabel 8. Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik.	32

DAFTAR GAMBAR

Judul Gambar	Halaman
Gambar 1. Nanas Kelompok Queen. ¹⁵	6
Gambar 2. Struktur Morfologi Nanas. ¹⁷	7
Gambar 3. Daging Buah Nanas. ¹³	7
Gambar 4. <i>Stevia rebaudiana</i> . ²⁰	9
Gambar 5. Warna Permen Jeli.....	29
Gambar 6. Diagram Hasil Rata-Rata Uji Organoleptik	33
Gambar 7. Alat Penelitian	46
Gambar 8. Bahan Penelitian	47
Gambar 9. Prosedur Penelitian.....	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Lembar Deskripsi Penelitian.....	43
Lampiran 2. Informed Consent.....	44
Lampiran 3. Kuisisioner	45
Lampiran 4. Alat dan Bahan Penelitian	46
Lampiran 5. Prosedur Penelitian	48
Lampiran 6. Data Uji Organoleptik	50
Lampiran 7. Hasil Analisis Statistik	54
Lampiran 8. Perhitungan Total Persentase Tiap Perlakuan	59
Lampiran 9. Sertifikat Layak Etik	61
Lampiran 10. Surat Izin Penelitian	62
Lampiran 11. Surat Keterangan telah Melaksanakan Penelitian	64
Lampiran 12. Lembar Bimbingan	65

UJI ORGANOLEPTIK PERMEN JELI BUAH NANAS DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN STEVIA

Atma Raga Saputra
Bagian Kedokteran Gigi dan Mulut
Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya

Abstrak

Latar Belakang: Sumatera Selatan merupakan salah satu daerah penghasil utama nanas di Indonesia. Permen jeli berpotensi menjadi alternatif olahan buah nanas yang kaya nutrisi dengan menggunakan ekstrak daun stevia sebagai pemanis alami non-fermentasi yang memiliki potensi kariogenik lebih rendah sebagai pengganti gula. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun stevia pada permen jeli nanas berdasarkan uji organoleptik. **Metode:** Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan pendekatan deskriptif. Uji organoleptik dilakukan dengan metode hedonik terhadap enam perlakuan variasi konsentrasi ekstrak daun stevia (ml) dan gelatin (g), yaitu: P1 (10:30), P2 (10:35), P3 (10:40), P4 (15:30), P5 (15:35), dan P6 (15:40). Data dianalisis secara deskriptif dan diuji menggunakan uji *Kruskal-Wallis*. **Hasil:** Permen jeli perlakuan P4 memperoleh skor rata-rata tertinggi pada atribut aroma, dan rasa, sementara atribut warna tertinggi pada perlakuan P5 dan atribut tekstur pada perlakuan P1. **Kesimpulan:** Penambahan ekstrak daun stevia dan gelatin berpengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis dengan formulasi P4 (15 ml stevia : 30 g gelatin) paling disukai. Permen jeli nanas dengan penambahan ekstrak daun stevia berpotensi sebagai alternatif jajanan sehat.

Kata kunci: buah nanas, ekstrak daun stevia, permen jeli

ORGANOLEPTIC EVALUATION OF PINEAPPLE JELLY CANDY WITH THE ADDITION OF STEVIA LEAF EXTRACT

***Atma Raga Saputra
Department of Dentistry
Faculty of Medicine of Sriwijaya University***

Abstract

Background: South Sumatra is one of the major pineapple-producing regions in Indonesia. Jelly candy has the potential to become an alternative processed product made from nutrient-rich pineapple using stevia leaf extract as a natural, non-fermentable sweetener with lower cariogenic potential as a sugar substitute. This study aimed to determine the effect of adding stevia leaf extract to pineapple jelly candy based on organoleptic testing. **Methods:** This research employed an experimental method with a descriptive approach. The organoleptic test was conducted using the hedonic method on six treatments with variations in stevia extract (ml) and gelatin (g) concentrations, namely: P1 (10:30), P2 (10:35), P3 (10:40), P4 (15:30), P5 (15:35), and P6 (15:40). The data were analyzed descriptively and tested using the Kruskal-Wallis test. **Results:** The jelly candy in treatment P4 achieved the highest mean scores for aroma and taste attributes, whereas the highest color score was observed in treatment P5, and the highest texture score in treatment P1. **Conclusion:** The addition of stevia leaf extract and gelatin affected the panelist's level of preference, with formulation P4 (15 ml stevia : 30 g gelatin) being the most preferred. Pineapple jelly candy sweetened with stevia has the potential to be developed as a healthy snack alternative.

Keywords: pineapple fruit, stevia leaf extract, jelly candy

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu produsen nanas terbesar di dunia dan dalam 4 tahun terakhir selalu menempati peringkat 3 besar dalam jumlah total produksi nanas.¹ Badan Pusat Statistika melaporkan, pada tahun 2023 produksi nanas di Indonesia mencapai 3,16 juta ton dan Sumatera Selatan menempati posisi kedua setelah Lampung dengan produksi nanas sebesar 477.430 ton.² Namun saat masa panen tiba, hasil produksi nanas di beberapa daerah di Sumatera Selatan banyak yang tidak dapat terserap secara maksimal.³

Nanas dengan nama ilmiah *Ananas comosus L. Merr*; merupakan buah yang kaya akan berbagai nutrisi. Buah ini mengandung beragam mineral, zat organik, air, serta vitamin. Selain itu, buah kaya nutrisi ini juga memiliki kandungan aktif seperti klor, lodium, fenol, flavonoid dan enzim bromelin.⁴ Enzim bromelin merupakan enzim yang bersifat sebagai antibakteri, bekerja dengan cara menghentikan pertumbuhan bakteri melalui hidrolisis beberapa ikatan peptida di dinding sel bakteri.⁵ Beragam kandungan dan manfaat yang dimiliki oleh buah nanas semestinya bisa dimanfaatkan secara optimal, permasalahan yang selalu timbul pada saat masa panen tiba ini dapat diatasi salah satunya dengan cara membuat inovasi olahan buah nanas menjadi suatu produk.

Permen jeli dapat menjadi salah satu alternatif olahan produk dari buah nanas yang layak untuk dikonsumsi dan digemari oleh masyarakat, dengan mengolahnya menjadi produk permen jeli maka akan meningkatkan daya simpan dan memperluas jangkauan pemasarannya. Hasil penelitian Amaliah dkk menyatakan bahwa permen jeli dari sari nanas dengan penambahan gelatin sudah memenuhi syarat mutu menurut Standar Nasional Indonesia (SNI).⁶ Namun, permen jeli umumnya mengandung konsentrasi sukrosa tinggi yang dapat mencapai 70% dari total bahan, konsumsi sukrosa secara berlebih dapat menyebabkan karies pada gigi.⁷ Moelich *et al* menyatakan bahwa sukrosa memiliki potensi kariogenik yang tinggi karena dapat meningkatkan pertumbuhan koloni bakteri *Streptococcus mutans*. Sebaliknya, ekstrak daun stevia sebagai pemanis non-fermentasi, memiliki potensi kariogenik yang lebih rendah karena mampu menekan pertumbuhan bakteri penyebab karies tersebut.⁸

Ekstrak daun stevia (*Stevia rebaudiana*) adalah pemanis alami rendah kalori yang berasal dari tumbuhan, dengan rasa manis yang hampir menyerupai sukrosa.⁹ Stevia mengandung dua senyawa utama, yaitu *Stevioside* dan *Rebaudioside A* yang berperan dalam menentukan tingkat kemanisannya. *Stevioside* banyak terkandung di dalam daun dan memiliki tingkat kemanisan 150-300 kali lebih tinggi daripada sukrosa, dengan sedikit rasa pahit.¹⁰ Secara luas, ekstrak stevia telah digunakan dalam pembuatan berbagai macam produk makanan dan produk kesehatan. Hal ini menunjukkan bahwa ekstrak stevia memiliki potensi sebagai alternatif pemanis alami pengganti sukrosa.

Andini dkk melakukan penelitian pembuatan permen jeli ubi ungu dengan perbandingan ekstrak daun stevia dan sukrosa sebesar 3:0 ; 2:1 ; 1:2 ; 0:3 melalui analisis organoleptik didapatkan bahwa panelis lebih menyukai komposisi dengan perbandingan 0:3 yaitu 30 gram sukrosa tanpa penambahan ekstrak daun stevia karena penggunaan stevia menghasilkan permen jeli dengan warna lebih gelap, beraroma lebih kuat, tekstur yang tidak kenyal serta rasa yang sedikit pahit.¹¹ Penelitian Fatiya dkk mengenai pembuatan permen jeli buah okra dengan penambahan ekstrak daun stevia, dengan perbandingan ekstrak buah okra dan daun stevia yaitu 5:1 ; 2:1 ; 1:1 melalui uji organoleptik, dari segi rasa dan aroma panelis lebih menyukai permen jeli dengan perbandingan 2:1 yaitu 100 ml ekstrak buah okra dan 50 ml stevia.¹²

Penambahan ekstrak daun stevia sebagai bahan pemanis alami dalam konsentrasi yang berbeda akan menghasilkan spesifikasi mutu yang berbeda pula. Oleh karena itu, perlu dilakukan uji organoleptik untuk menentukan apakah produk permen jeli buah nanas ini dapat diterima oleh masyarakat. Menurut Badan Standardisasi Nasional, uji organoleptik atau sensori merupakan pengujian yang dilakukan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk menilai produk, meliputi spesifikasi mutu warna, aroma, rasa dan tekstur. Hal ini yang membuat peneliti tertarik untuk melakukan penelitian uji organoleptik pada permen jeli buah nanas dengan penambahan ekstrak daun stevia.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan ekstrak daun stevia pada permen jeli nanas berdasarkan uji organoleptik?

1.3. Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Umum

Tujuan utama penelitian adalah mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun stevia pada permen jeli nanas berdasarkan uji organoleptik.

1.3.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian adalah untuk:

1. Mengetahui formulasi yang tepat untuk pembuatan permen jeli nanas dengan penambahan ekstrak daun stevia
2. Mengetahui pengaruh penambahan berbagai konsentrasi ekstrak daun stevia terhadap sifat organoleptik permen jeli nanas

1.4. Manfaat Penelitian

1.4.1. Manfaat Teoritis

Penelitian diharapkan dapat menambah pengetahuan dan informasi mengenai sifat organoleptik permen jeli nanas dengan penambahan ekstrak daun stevia serta menjadi bahan rujukan dan referensi untuk penelitian lebih lanjut.

1.4.2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat mengenalkan permen jeli nanas dengan penambahan ekstrak daun stevia kepada pembaca dan masyarakat sebagai alternatif jajanan sehat yang dapat dikonsumsi bagi seluruh kalangan usia.

DAFTAR PUSTAKA

1. Ariela DP. Optimization of Indonesian Pineapple Exports to Japan by Utilizing The Indonesia – Japan Economic Partnership Agreement (IJEPA). *J Multidisiplin Indones*. 2024;3(5):4026-4037. doi:10.58344/jmi.v3i5.1213
2. Badan Pusat Statistik (BPS). Produksi Tanaman Buah-buahan, 2021-2023. Jakarta: Badan Pusat Statistik (BPS). 2023. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIjMg==/production-of-fruits.html>
3. Hustia A, Afrilliana N, Adawiyah D, Pentingnya Kreativitas, Inovasi Dan Pemasaran Hasil Panen Nanas Di Desa Tanjung Lalang Ogan Ilir Sumatera Selatan. *J*. 2021;4(3):115-120. <http://abditani.jurnalpertanianunisapalu.com/index.php/abditani/article/view/137%0Ahttp://abditani.jurnalpertanianunisapalu.com/index.php/abditani/article/download/137/78>
4. Putri A, Meila N, Khairunnisa S, Aulia N, Rahmawati I. Konsumsi Buah Nanas Terhadap Kesehatan Gigi Dan Mulut. *JIKES JILMU Kesehat*. 2023;1:218-226.
5. Mamo J. Antibacterial and Anticancer Property of Bromelain: A Plant Protease Enzyme from Pineapples (*Ananas comosus*). *Curr Trends Biomed Eng Biosci*. 2019;19(2). doi:10.19080/ctbeb.2019.19.556009
6. Amaliah N, Farida. Konsep Pengendalian Mutu pada Pembuatan Permen Jelly Nenas (*Ananas Comosus L.*). *JSHP*. 2019;3(1):1-8.
7. Murtiningsih, Sudaryati, Mayagita. Pembuatan Permen Jelly Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Kajian Konsentrasi Sukrosa Dan Gelatin. *J Teknol Pangan*. 2018;12(1):67-77. doi:10.33005/jtp.v12i1.1103
8. Moelich N, Potgieter N, Botha FS, Wesley-Smith J, Van Wyk C. The search for a healthy sugar substitute in aid to lower the incidence of Early Childhood Caries: a comparison of sucrose, xylitol, erythritol and stevia. *South African Dent J*. 2022;77(08):465-471. doi:10.17159/2519-0105/2022/v77no8a2
9. Samuel P, Ayoob KT, Magnuson BA, et al. Stevia Leaf to Stevia Sweetener: Exploring Its Science, Benefits, and Future Potential. *J Nutr*. 2018;148(7):1186S-1205S. doi:10.1093/jn/nxy102
10. Schiatti-Sisó IP, Quintana SE, García-Zapateiro LA. Stevia (*Stevia rebaudiana*) as a common sugar substitute and its application in food matrices: an updated review. *J Food Sci Technol*. 2023;60(5):1483-1492. doi:10.1007/s13197-022-05396-2
11. Indriasih A, Satria Z, Handayani N, Harismah K. Analisis organoleptik dan kadar gula produk permen jeli ubi ungu dengan ekstrak stevia. *Pros SNPBS (Seminar Nas Pendidik Biol dan Saintek) Ke-5*. Published online 2020:750-755.
12. Rohmaniyah F, Rahayu N, Ratna Sari C, Marfuah D. Uji Organoleptik, Antoksidan, Dan Kadar Gula Permen Jelly Buah Okra Substitusi Daun Stevia Bagi Penderita Diabetes Mellitus. *Profesi (Profesional Islam Media Publ Penelit*. 2023;20(2):190-196. doi:10.26576/profesi.v20i2.183
13. Lobo MG PR. *Handbook of Pineapple Technology: Production, Postharvest*

- Science, Processing and Nutrition*. Vol 44. John Wiley et Sons; 2017. doi:10.1088/1751-8113/44/8/085201
14. Marmaini M, Rizal S, Jannah M. Jenis Jenis (Ananas comosus L) Yang Ditanam Di Kabupaten/Kota Prabumulih Sumatera Selatan. *Indobiosains*. 2023;5(1):43-49. doi:10.31851/indobiosains.v5i1.10981
 15. Joy, P. P., & Anjana R. Evolution of pineapple. *Evol Hortic Crop*. 2016;5(2):1-39. <https://www.researchgate.net/publication/295858780%0A>
 16. Suwardi RS. *Buku Pasca Panen Nanas*. LPPM UPN VETERAN YOGYAKARTA; 2021.
 17. Abe, Tola & derebew, professor & Ambaw, Yirssaw & Bayleyegn A. Fruit Crops Production and Management. 2021;16(1):1-23.
 18. Mirjanaik RH, Vishwanath YC. Advances in production technology of turmeric. *1198 J Pharmacogn Phytochem*. 2020;9(4):1198-1203. www.phytojournal.com
 19. Attokaran M. *Natural Food Flavours and Colorants*. second ed. John Wiley & Sons Ltd; 2017.
 20. Abubakar MA, Gutti B, Abubakar AM. Review: Natural Sweetener from Stevia (Rebaudiana bertonii) Leave. *Appl Res Innov*. 2023;1(1):18-27. doi:10.54536/ari.v1i1.1530
 21. Peteliuk V, Rybchuk L, Bayliak M, Storey KB, Lushchak O. Natural sweetener stevia rebaudiana: Functionalities, health benefits and potential risks. *EXCLI J*. 2021;20:1412-1430. doi:10.17179/excli2021-4211
 22. Badan Standarisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia-Kembang Gula. *kembang gula-Bagian 2:Lunak*. Published online 2008:1.
 23. Efe N, Dawson P. A Review: Sugar-Based Confectionery and the Importance of Ingredients. *EurJAgriFoodSci*. 2022;4:1-8. doi:10.24018/ejfood.2022.4.5.552
 24. Tarahi M, Tahmouzi S, Kianiani MR, Ezzati S, Hedayati S, Niakousari M. Current Innovations in the Development of Functional Gummy Candies. *Foods*. 2024;13(1). doi:10.3390/foods13010076
 25. Peraturan Menteri Kesehatan. Permenkes No 33 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Makanan. *Jakarta*. 2012;44(8):1-15. doi:10.1088/1751-8113/44/8/085201
 26. Khan MS, Rahman MS. *Techniques to Measure Food Safety and Quality: Microbial, Chemical, and Sensory*; 2021. doi:10.1007/978-3-030-68636-9
 27. Mutiah S, Chairani S, Awalia H. Uji daya hambat permen jeli lidah buaya terhadap Streptococcus mutans. *J Kesehat Gigi dan Mulut*. 2023;5(2):2746-1769.
 28. Vojvodić Cebin A, Bunić M, Mandura Jarić A, Šeremet D, Komes D. Physicochemical and Sensory Stability Evaluation of Gummy Candies Fortified with Mountain Germander Extract and Prebiotics. *Polymers (Basel)*. 2024;16(2). doi:10.3390/polym16020259
 29. Irash NF, Supriadi S, Suherman S. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Tulang Ikan Bandeng (Chanos chans F.) Pada Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa L.). *J Akad Kim*. 2018;7(3):140.

- doi:10.22487/j24775185.2018.v7.i3.11910
30. Dari DW, Rahmadhani S, Junita D. Gambaran Daya Terima Minuman Sari Buah Pedada (*Sonneratia* sp.) dengan Penambahan Gula Stevia (*Stevia rebaudiana*). *AGRITEKNO J Teknol Pertan.* 2021;10(2):89-99. doi:10.30598/jagritekno.2021.10.2.89
 31. Fauziah RR, Suwasono S, Oktafiana A. *Physicochemical Profile of Gummy Candy Made From Semboro Orange (Citrus Nobilis Lour Var. Microcarpa Hassk) And Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.) Extract with Various Agar Concentration.* Atlantis Press International BV; 2024. doi:10.2991/978-94-6463-451-8_2
 32. Kiranti I, Budiandari RU. Pengaruh Konsentrasi Gula Stevia dan Gelatin Terhadap Karakteristik Organoleptik Permen Jelly Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) The Influence of Stevia Sugar and Gelatin Concentration on the Organoleptic Characteristics of Butterfly Pea Flower Jelly Cand. *Univ Muhammadiyah Sidoarjo*. Published online 2025:1-6.
 33. Maharani RS, Arzani LDP. Evaluation of Sensory Attributes of Soft Candy Using Taro Leaf Extract as Influenced by Variations of Gelatin and Glucose Syrup. *J Teknol dan Mutu Pangan.* 2024;3(1):22-30. doi:10.30812/jtmp.v3i1.4177
 34. Rivero R, Archaina D, Sosa N, Schebor C. Sensory characterization, acceptance, and stability studies on low calories fruit jelly candies. *J Food Sci Technol.* 2023;60(8):2204-2212. doi:10.1007/s13197-023-05747-7