



4.24% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

Report #11228938

PENDAHULUAN Latar Belakang Makanan ringan yang sering dikonsumsi oleh kebanyakan masyarakat yaitu permen, baik permen keras (hard candy) maupun permen lunak (soft candy). Permen disukai oleh banyak kalangan, terutama anak-anak karena rasanya yang beraneka ragam serta memiliki warna dan bentuk yang menarik. Permen lunak (soft candy) memiliki keunggulan dibandingkan dengan permen keras (hard candy), yaitu teksturnya yang kenyal (tidak keras) sehingga lebih aman bila dikonsumsi terlebih untuk anak-anak karena meminimalkan risiko tersedak. Selain itu, dengan tekstur yang kenyal, menambah sensasi di mulut saat dikonsumsi. 6 Permen jelly merupakan salah satu bentuk dari soft candy yang dapat dibuat dari sari buah dan bahan pembentuk gel (gelling agent), memiliki kenampakan jernih dan transparan, serta bertekstur kenyal (Koswara, 2009 dalam Sahputra et al., 2018). Rasa permen jelly berasal dari bahan tambahan yang digunakan, seperti sukrosa, glukosa, asam sitrat, dan bahan tambahan pangan lainnya dalam jumlah yang sama pada setiap perlakuan (Fitriani et al., 2014 dalam Putra et al., 2018). Proses pengolahan permen jelly sendiri khususnya permen jelly buah diantaranya adalah dengan pemilihan buah (sortasi), pencucian buah (bleaching), pemisahan bagian yang digunakan dengan yang tidak digunakan, penghancuran,