



REPUBLIK INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC00202014125, 30 April 2020

Pencipta

Nama : **Rika Diananing Putri, S.TP., MMA, Aryo Wibisono, ST., MM, , dkk**
Alamat : Pondok Marengan Indah D II RT 010 RW 004 Marengan Daya Kec.
Kota Sumenep, Kab. Sumenep, Sumenep, Jawa Timur, 69417
Kewarganegaraan : Indonesia

Pemegang Hak Cipta

Nama : **UNIVERSITAS WIRARAJA**
Alamat : JL. Raya Sumenep-Pamekasan, KM. 5 Patean, Sumenep, Sumenep,
Jawa Timur, 69451
Kewarganegaraan : Indonesia
Jenis Ciptaan : **Poster**
Judul Ciptaan : **Formulasi Gula Aren Dan Jahe Pada Permen Leather Mengkudu
Sebagai Pangan Fungsional**

Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia : 30 April 2020, di Sumenep

Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama 50 (lima puluh) tahun sejak Ciptaan tersebut pertama kali dilakukan Pengumuman.

Nomor pencatatan : 000186482

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.

Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.



a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL

Dr. Freddy Harris, S.H., LL.M., ACCS.
NIP. 196611181994031001

LAMPIRAN PENCIPTA

No	Nama	Alamat
1	Rika Diananing Putri, S.TP., MMA	Pondok Marengan Indah D II RT 010 RW 004 Marengan Daya Kec. Kota Sumenep, Kab. Sumenep
2	Aryo Wibisono, ST., MM	Jambangan Gang Kelurahan 40 RT 002 RW 003 Kecamatan Jambangan, Kota Surabaya
3	Dody Tri Kurniawan, SP., MMA	Dusun Lisun RT 006, RW 001 Kalianget Kec. Kalianget Kab. Sumenep



0718098104 Rika Diananing Putri,
0731039001 Aryo Wibisono,
0719058301 Dody Tri Kurniawan.

PENGANTAR

Pangan fungsional merupakan bahan pangan yang memberikan manfaat tambahan, secara khusus dalam meningkatkan penampilan fisik maupun kognitif. Tujuan penelitian untuk mendapatkan formulasi gula aren dan jahe pada permen leather mengkudu. Tingkat kesiapteraian yaitu pembuktian konsep fungsi dan karakteristik penting secara analitis dan eksperimental.



HASIL PENELITIAN

No	Formulasi	Parameter			
		Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1	A1J1	2,22	1,59	1,77	2,51
2	A1J2	2,69	2,06	1,42	2,66
3	A1J3	2,77	2,37	2,08	2,74
4	A2J1	3,00	2,74	2,44	2,70
5	A2J2	3,45	2,64	2,44	3,17
6	A2J3	4,60	3,58	3,82	3,82

No	Parameter	Hasil
1	Kadar air	20,82%
2	Kadar abu	3,99%
3	Lemak	4,54%
4	Protein	0,07%
5	Karbohidrat	70,58%
6	Vitamin C	225,7%
7	Antioksidan	38,35 Meg/100gr



METODE

Rancangan Acak Lengkap (RAL) two way ANAVA dan dilanjutkan dengan uji Duncan's Method Range Test (DMRT). Panelis menggunakan 40 orang semi terlatih dan 60 orang tidak terlatih. Prosedur permen leather mengkudu pada gambar berikut.



SIMPULAN

Formulasi A2J3 berpengaruh pada rasa, aroma, warna dan tekstur serta penerimaan konsumen.

REFERENSI

- Kawiji, E. all. (2011). PEMANFAATAN JAHE (*Zingiber officinale* Rosc.) DALAM MENINGKATKAN UMUR SIMPAN DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN SALE PISANG BASAH GINGER (*Zingiber officinale* Rosc.) UTILIZATION WITHIN INCREASING SHELF LIFE AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, IV(2).
- Zackiyah et all. (2014). Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia* L) sebagai Sumber Antioksidan pada Produksi Minuman Fungsional Yoghurt. *Seminar Nasional Sains Dan Pendidikan Sains IX, Fakultas Sains Dan Matematika, UKSW*. Retrieved from http://repository.uksw.edu/bitstream/123456789/45672/PROS_Zackiyah_h, G Dwiyanti, FMT Supriyanti_Buah Mengkudu_fulltext.pdf



JUDUL:

FORMULASI GULA AREN DAN JAHE PADA PERMEN LEATHER MENGGKUDU SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL

0718098104 Rika Diananing Putri,

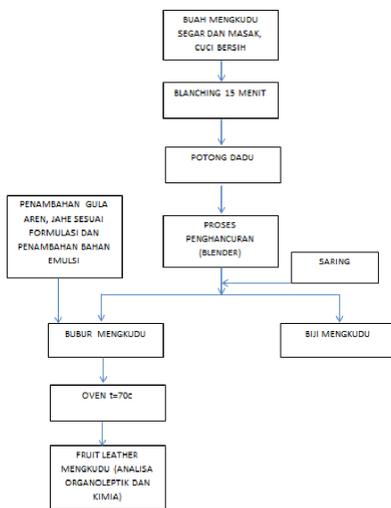
0731039001 Aryo Wibisono,

0719058301 Dody Tri Kurniawan.

Abstrak

Pangan fungsional merupakan nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh, disamping komponen dasar yang terkandung pada makanan. Sumberdaya lokal menunjang seperti pada produk rempah, tanaman umbi, sayur, buah dan sebagainya. Mengkudu adalah salah satu potensi tanaman lokal yang tergolong dalam pangan fungsional. Buah mengkudu jarang disukai karena aroma yang menyengat. Dengan sentuhan teknologi rekayasa pangan, maka buah mengkudu dapat dijadikan sebagai produk olahan berupa kudapan yang memiliki kandungan nutrisi untuk tubuh. Hal ini mendukung untuk penelitian dalam pembuatan produk buah mengkudu menjadi permen leather yang dapat disukai oleh masyarakat. Formulasi permen leather mengkudu dengan penambahan gula aren dan jahe secara berurutan 25%, 35% dan 10%, 20%, 35%. Tahapan penelitian dengan menggunakan uji organoleptik (hedonik) terhadap rasa, warna, aroma dan tekstur permen leather mengkudu, menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) two way ANAVA dan dilanjutkan dengan uji Duncant's Method Range Test (DMRT). Panelis meliputi semi terlatih 40 orang, tidak terlatih 60 orang. Rerata yang dihasilkan pada warna 3,82; rasa 4,6; aroma 3,58; tekstur 3,82. Berdasarkan hasil tersebut, formulasi yang dominan disukai oleh panelis yaitu A2J3 (gula aren 35%; jahe30%) dilanjutkan dengan pengujian laboratorium yang meliputi kadar air menggunakan metode/alat grafimetri/oven hasilnya 20.82%, kadar abu menggunakan metode/alat grafimetri/Furnace hasilnya 3.99%, kadar protein menggunakan metode/alat Kjedahl dengan hasil 4,54%, kadar lemak menggunakan metode Soxhlet dengan hasil 0,07%, kadar karbohidrat menggunakan metode/alat by defference dengan hasil 70.58%, aktivitas antioksidan menggunakan DPPH menghasilkan 38.35Meg/100gr dan kandungan vitamin C menggunakan metode titrasi LOD menghasilkan 225.7%.

Tahapan Permen Leather



Uraian	Gambar	Uraian	Gambar
Bubur Mengkudu		Bubur dicetak pada loyang siap oven ketebalan 2-3 mm	
Hasil Oven suhu 50c waktu 24 jam		Permen Leather	
Formulasi			

Kesimpulan : (1). Hasil uji organoleptik permen leather mengkudu, panelis suka terhadap penambahan gula aren dan Jahe dengan konsentrasi 35% dan 30%. Rerata yang dihasilkan yaitu pada Rasa = 4,60; Aroma = 3,58; Warna = 3,82 dan tekstur = 3,82, Hal tersebut menunjukkan adanya pengaruh yang nyata pada permen leather mengkudu. (1) Dari produk terbaik uji organoleptik, memiliki kandungan air sebesar 20.82%, Kandungan abu 3,99%; Kandungan protein 4,54%; kandungan lemak 0,07, kandungan karbohidrat 70,58%.

SURAT KEPUTUSAN NOMOR 7/E/KPT/2019 DAN PERJANJIAN/KONTRAK NOMOR 113/SP2H/LT/DRPM/2019; 045/SP2H/LT/MONO/L7/2019; 01/SPP2H/PEN/MONO/LPPM/UNIJA/2019