

ABSTRAK

Permen gelatin merupakan salah satu produk pangan yang digemari berbagai kalangan karena teksturnya yang kenyal dan rasanya yang manis. Namun, penggunaan pewarna dan pemanis sintetis dalam permen sering kali menimbulkan kekhawatiran terkait kesehatan, terutama di tengah meningkatnya kasus diabetes di Indonesia yang sangat tinggi, menjadikan Indonesia peringkat kelima di dunia untuk jumlah penderita diabetes. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan permen gelatin dengan memanfaatkan jus hijau dari sayuran seperti bayam sebagai pewarna alami dan pemanis alami seperti madu, untuk mendukung alternatif pangan yang lebih sehat. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan variasi resep takaran yang berbeda dan menggunakan pemanis alami untuk menentukan formulasi optimal berdasarkan sifat fisikokimia (warna, tekstur, kadar air) dan uji organoleptik (rasa, aroma, tekstur). Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi dengan 100gr gelatin bubuk, 120ml jus hijau, dan 10ml air jus hijau dan 40gr pemanis madu menghasilkan permen gelatin dengan warna hijau alami yang menarik, tekstur kenyal, serta cita rasa yang diterima baik oleh panelis. Kandungan antioksidan dari jus hijau juga meningkatkan nilai gizi produk. Penelitian selanjutnya di harapkan permen gelatin jus hijau dengan berbagai variasi, menguji daya simpan lebih detail, dan melibatkan lebih banyak responden untuk hasil yang lebih akurat dapat mengukur tingkat kepuasan konsumen terhadap permen gelatin berbahan dasar juice hijau.

Kata Kunci: Permen, Juice Hijau, Gelatin, Inovasi, Alami.