

**PENGEMBANGAN PRODUK *CANDY KOHAKUTO* PEWARNA ALAMI  
KEMBANG TELANG**

**SKRIPSI**

**Diajukan untuk Memenuhi Sebagian dari Syarat Memperoleh Gelar  
Sarjana di Program Studi Pendidikan Tata Boga**



Oleh :

Muhamad Adli Wijaya P

NIM 1401234

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

**2019**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**MUHAMAD ADLI WIJAYA PERMANA**

**PENGEMBANGAN PRODUK *CANDY KOHAKUTO* PEWARNA ALAMI  
KEMBANG TELANG**

disetujui dan disahkan oleh:

Dosen pembimbing I :



Dr. Yulia Rahmawati, M.Si

NIP. 19670720 199303 2 009

Dosen pembimbing II :



Dr. Ai Mahmudatussadiyah M.Si

NIP. 19780716 200604 2 004

Mengetahui,  
Ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga



Dra. Sudewi Yogha, M.Si

NIP. 1959042 198603 2 001

**PENGEMBANGAN PRODUK *CANDY KOHAKUTO* PEWARNA ALAMI  
KEMBANG TELANG**

Oleh

Muhamad Adli Wijaya P

1401234

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Fakultas Pendidikan  
Teknologi dan Kejuruan

© Muhamad Adli Wijaya P 2019

Universitas Pendidikan Indonesia

Mei 2019

## **LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME**

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Pengembangan Produk *Candy Kohakuto* Pewarna Alami Kembang Telang” ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko /sanksi apabila dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Mei 2019  
Penulis

Muhamad Adli Wijaya P  
NIM.1401234

## UCAPAN TERIMAKASIH

Dalam menyelesaikan penulisan skripsi, penulis tentunya tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Penulis ingin mengucapkan terimakasih sebesar besarnya pada pihak yang membantu, diantaranya:

1. Dr.Yulia Rahmawati, M.Si selaku Dosen Pembimbing I dan ketua Prodi Pendidikan Tata Boga telah meluangkan waktu, memberikan pengarah, koreksi, dan motivasi dengan penuh kesabaran dan ketelitian, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi..
2. Dr. Ai Mahmudatussa'adah M.Si selaku Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktu, memberikan pengarah, koreksi, dan motivasi dengan penuh kesabaran dan ketelitian, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi.
3. Dr. Hj. Ai Nurhayati, M.Si, Dr. Cica Yulia S.Pd M.Si, dan Dra. Hj. Sri Subekti M.Pd selaku dosen partisipan yang telah memberikan masukan dan pengarahan pada proses penulisan.
4. Dr. Hj. Sri Subekti M.Pd. Selaku Ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang memberikan motivasi dalam menyelesaikan studi di Prodi Pendidikan Tata Boga.
5. Dosen-dosen Prodi Pendidikan Tata Boga yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungan pada penyelesaian penulisan skripsi ini.
6. Orang tua penulis yaitu Bapak Harnadiwa, Ibu Heti dan keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan moril dan materil, kasih sayang, pengertian, semangat dan doa kepada penulis skripsi hingga selesainya skripsi ini.
7. Rekan-rekan seperjuangan Prodi Pendidikan Tata Boga 2014 yang telah memberikan bantuan tenaga dan motivasi pada penulis dalam menyelesaikan penulisan.
8. Semua pihak yang penulis tidak bisa disebutkan satu-persatu yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan penulisan ini dengan baik dan benar. Semoga semua dukungan dan do'a yang telah diberikan kepada penulis supaya mendapatkan pahala dari Allah SWT. Penulis berharap agar Skripsi ini dapat memberi manfaat baik bagi pembaca maupun bagi penulis.

# **PENGEMBANGAN PRODUK *CANDY KOHKUTO* PEWARNA ALAMI KEMBANG TELANG**

**Muhamad Adli Wijaya P**

## **ABSTRAK**

Penelitian ini dilatar belakangi oleh, pembuatan permen pada umumnya diberi penambahan pewarna untuk memberikan kesan menarik pada konsumen.. Penggunaan pewarna sintetik perlu diwaspadai karena dapat menimbulkan efek negatif bagi kesehatan, misalnya dapat menimbulkan penyakit kanker. Oleh karena itu dikembangkan pewarna alami dalam pembuatan permen. Salah satu pewarna alami yang digunakan untuk pembuatan permen adalah dari kembang telang (*Clitoria ternatea* L ). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hasil analisis daya terima terhadap produk permen dengan penambahan pewarna alami kembang telang. Penelitian dilakukan dengan metode eksperimen menggunakan desain Rancangan Penelitian Acak (RAL). Proses penelitian terdiri dari pengembangan produk dengan perbandingan jumlah bunga telang yang digunakan yaitu BT1 (1 gram bunga), BT3 (3 gram bunga dan BT5 (5 gram bunga). Uji hedonik, analisis data (tingkat kesukaan, uji lanjut, dan uji daya terima). Hasil analisis tingkat kesukaan produk BT1 paling disukai pada rasa, bunga yang tidak terlalu kuat, dan tekstur yang termasuk dalam kategori sangat suka, namun pada warna permen dibandingkan kode lainnya. BT3 paling disukai pada warna bunga, rasa manis, tekstur dan bentuk. Pada bentuk, warna bunga, aroma bunga, tekstur, dan rasa manis BT3 termasuk kategori disukai. Hasil analisis penilaian pada seluruh karakter BT3 termasuk kategori suka. Secara keseluruhan produk yang paling disukai dan direkomendasikan adalah BT3 yang menggunakan penambahan bunga telang sebanyak 3 gram. Terdapat perbedaan tiap kode BT pada indikator warna (bunga telang), aroma(bunga telang), rasa(manis dan bunga telang), dan tekstur. Hasil dari analisis uji daya terima, seluruh kode BT termasuk kategori dapat diterima.

**Kata-kata Kunci:** Daya terima, Permen, Kohakuto, Bunga telang

*DEVELOPMENT OF CANDY KOHAKUTO PRODUCTS NATURAL DYES TELANG  
FLOWER*

*Muhammad Adli Wijaya P*

*ABSTRACT*

*Making sweets is generally also given the addition of coloring to give an attractive impression to consumers. The use of synthetic dyes needs to be watched out for because it can cause negative effects on health, for example, can cause cancer. Therefore, natural dyes are developed in the manufacture of sweets: one of the natural dyes used for the manufacture of sweets is from the telang flower (*Clitoria ternatea* L). The purpose of this study was to determine the results of the analysis of the acceptance of candy products with the addition of natural coloring telang flowers. The study was conducted using an experimental method using a Randomized Research Design (CRD) design. The research process consisted of product development with a comparison of the number of flowers used, namely BT1 (1 gram of flowers), BT2 (3 grams of flowers and BT 3 (5 grams of flowers), hedonic test, data analysis (preference level, further test, and power test accept) The results of the BT1 product preference level are most preferred in flavors, flowers that are not too strong, and the texture included is in really liked category, but in candy colors compared to other codes. BT3 is most preferred in flower color, sweetness, texture and shape On the shape, flower color, floral aroma, texture, and sweetness of BT3 including the preferred category, the assessment of all BT5 characters is in the liking category Overall, the product is most preferred and recommended is BT3 There are differences in each BT code on the color indicator (flower telang), aroma (telang flower), taste (sweet and flower telang), and texture. The results of the received power test analysis, all BT codes including the category can be accepted.*

*Key Words: Acceptance, Candy, Kohakuto, Telang Flowers*

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR BEBAS PLAGIARISME .....</b>	<b>ii</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB 1 PEMBAHASAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah Penelitian .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>6</b>
A. Mata kuliah <i>Cookies and Candy</i> .....	6
B. Permen ( <i>Candy</i> ) .....	6
C. Klasifikasi <i>Candy</i> .....	7
D. Bahan pembuatan <i>Candy</i> .....	8
E. Proses pembuatan <i>Candy</i> .....	13
F. Bunga Telang .....	16
G. Kohakuto .....	17
H. Inovasi Produk <i>Candy</i> .....	18
I. Organoleptik .....	19
J. Panelis .....	22
K. Daya Terima Makanan .....	24
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>27</b>
A. Desain Penelitian .....	27



B. Partisipan.....	27
C. Instrumen Penelitian .....	28
D. Prosedur Penelitian .....	28
E. Analisis Data.....	33
<b>BAB IV TEMUAN DAN BAHASAN.....</b>	<b>37</b>
A. Hasil pengembangan produk .....	37
B. Uji daya terima .....	40
C. Uji Hedonik.....	27
<b>BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI.....</b>	<b>52</b>
A. Kesimpulan .....	52
B. Implikasi dan Rekomendasi .....	52
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>53</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>54</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bunga Telang .....	17
Gambar 2.2 Kohakuto .....	18
Gambar 4.1 Permen 1 gram bunga .....	39
Gambar 4.2 Permen 3 gram bunga .....	39
Gambar 4.3 Permen 5 gram bunga .....	39
Gambar 4.4 Hasil Uji Organoleptik Penampakan .....	41
Gambar 4.5 Hasil Uji Organoleptik Aroma .....	42
Gambar 4.6 Hasil Uji Organoleptik Rasa .....	43
Gambar 4.7 Hasil Uji Organoleptik Tekstur .....	44
Gambar 4.8 Hasil Uji Organoleptik Kesan keseluruhan .....	45
Gambar 4.9 Hasil Uji Ranging .....	46
Gambar 4.10 Hasil Uji Hedonik Penampakan .....	47
Gambar 4.11 Hasil Uji Hedonik Aroma .....	48
Gambar 4.12 Hasil Uji Hedonik Rasa .....	49
Gambar 4.13 Hasil Uji Hedonik Tekstur .....	50
Gambar 4.14 Hasil Uji Hedonik Kesan keseluruhan .....	51

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Jenis Permen Utama .....	9
Tabel 2.2	Tahap perubahan Bentuk Gula .....	10
Tabel 2.3	Skala Hedonik dan Skala Numerik.....	20
Tabel 3.1.	Partisipan Penelitian .....	27
Tabel 3.2.	Bahan Permen .....	28
Tabel 3.3	Alat pembuaan .....	28
Tabel 3.4	Ukuran Bahan .....	30
Tabel 3.5	Interval Presentase .....	34
Tabel 4.1	Atribut Sensori Permen .....	37
Tabel 4.2	Rentang Atribut Sensori Permen .....	38
Tabel 4.3	Hasil pembuatan permen .....	39
Tabel 4.4	Resep Standar Permen.....	39
Tabel 3.5	Interval Presentase .....	34
Tabel 3.5	Interval Presentase .....	34

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1</b>	Tabulasi Data FGD.....	54
<b>Lampiran 2</b>	Tabulasi Data Uji Daya Terima .....	55
<b>Lampiran 3</b>	Tabulasi Data Uji Organoleptik.....	56
<b>Lampiran 4</b>	Tabulasi Data Uji Rangkaing .....	59
<b>Lampiran 5</b>	Tabulasi Data Uji Hedonik.....	60
<b>Lampiran 6</b>	Dokumentasi hasil Uji Coba.....	61
<b>Lampiran 7</b>	Dokumentasi Uji Hedonik .....	62
<b>Lampiran 8</b>	Biodata Penulis.....	63

## DAFTAR PUSTAKA

- Alnanda Rizka, Amanda Ulima.(2010). Studi Awal Pemanfaatan Kuntum *Clitoria ternatea* L. (Kembang Telang) Sebagai Pewarna Alami Makanan. Depok, Jawa Barat.
- Angela Hartono, Ekawati,Pranata Sinung. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) pewarna Alami Es Lilin. Yogyakarta.
- Budiasih, Sri. (2017). Kajian Formakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). Yogyakarta.
- Koswara, Sutrisno. (2009). Teknologi Pembuatan Permen. EBOOKPANGAN.COM.
- Mariana BatubaramFransisca, Hasan Wirsal, Nuraini Devi. (2012). Pemeriksaan Jenis dan Kadar Zat Pewarna Buatan Pada Permen Lolipop Bermerek dan Tidak Bermerek Yang Beredar di Kota Medan Tahun 2012. Medan Sumatera Utara.
- Orami. 2018. Resep Permen Kohakuto, Permen Hits Asal Jepang. [online] diakses dari <https://www.orami.co.id/magazine/resep-permen-kohakuto-permen-hits-asal-jepang/>
- Richardson, Tim H. (2002). *Sweets: A History of Candy*. Bloomsbury USA. pp. 53–54.
- Rudatin (1997). Faktor Eksternal Yang Mempengaruhi Daya Terima Makan Pasien Rawat Inap Lanjut Usia Di Rumah Sakit Umum Bakti Yudha Depok. Skripsi Sarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia Depok.
- Sofiah, B. D., Achyar. T. S. 2008. *Penilaian Indera*. Bandung: Jurusan teknologi Industri Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjajaran.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suebkhampet, A., dan Sotthibandhu, P. Effect of Using Aqueous Crude Extract From Butter Pea Flowers (*Clitoria ternatea* L.) As a Dye on Animal Blood Smear Staining.2 *Suranaree Journal of Science Technology*. 19(1):15-19

Suhardjo. (1989). *Sosio Budaya Gizi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor : IPB

Wakaya. 2015. Kohakuto “batu permata”. The Wonder 500. [online] diakses dari <https://thewonder500.com/product/wakaya-kohakuto-gemstones/?lang=en>.

Winiarti P. Rahayu. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: IPB

Yulianingsih. 2018. Kembang Telang, Si Biru Nan cantik yang Memiliki 8 manfaat bagi

Kesehatan. [online] diakses dari <https://www.google.com/amp/s/www.rimma.co/41631/health/kembang-telang-si-biru-nan-cantik-yang-memiliki-8-manfaat-bagi-kesehatanmu/amp/>

Zussiva Ana, Bertha, Budiarty Sri. (2012). Ekstraksi dan Analisis Zat Warna Biru (*Anthosianin*) dari Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Sebagai Pewarna Alami. Semarang.