

UTILIZATION OF HERBAL JELLY CANDY BASED ON TURMERIC AND TAJIN WATER

ADINDA DITHA PUTRI dan ARDHANARESWARI SYAHARANI

SMP PRIBADI DEPOK BILINGUAL BOARDING SCHOOL

DEPOK

ABSTRACT

The outbreak of the Covid-19 virus and various other diseases that are now coming has caused many residents to worry about their own immune systems. Because turmeric contains curcumin, it can increase the body's defense system against viruses or bacteria that cause disease. While consuming starch water avoids the risk of disease, starch water also has an important role in regulating body temperature. Therefore, the purpose of this study is to determine the best composition of turmeric, starch water for the manufacture of herbal jelly candy and the presence of protein in each treatment of herbal jelly candy. The results obtained from this study are firstly the manufacture and testing of jelly candy made from turmeric and starch water for the best physical results is the treatment using a ratio of turmeric and starch water of 1:3 because the color is quite bright, and the texture and taste are sufficient. The second result, namely from the six treatments, showed that all of them contained protein through Biuret droplets. In addition, the hypothesis of this study believes that the protein content is higher in the treatment using starch water. In the end, the ratio of turmeric to starch water is 1:3 which produces a color that is bright enough, the texture is perfect and the taste is good enough for both adults and children to consume.

Keywords: Turmeric, starch water, herbal jelly candy

ABSTRAK

Mewabahnya virus covid-19 dan berbagai penyakit sekarang yang datang mengakibatkan banyak warga mengkhawatirkan sistem kekebalan imunitas masing-masing. Karena kunyit mengandung zat kurkumin, maka dapat meningkatkan sistem pertahanan tubuh melawan virus atau bakteri penyebab penyakit. Sedangkan mengkonsumsi air tajin menghindari resiko penyakit, air tajin juga memiliki peranan penting untuk mengatur suhu tubuh. Oleh karena itu, tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui komposisi terbaik dari kunyit, air tajin untuk pembuatan permen jelly herbal dan keberadaan protein pada setiap perlakuan permen jelly herbal. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah pertama pembuatan dan pengujian permen jelly berbahan dasar kunyit dan air tajin untuk hasil fisik yang terbaik adalah perlakuan yang menggunakan perbandingan kunyit dan air tajin 1:3 karena warna yang cukup cerah, dan tekstur dan rasa yang sudah mencukupi. Hasil kedua yaitu dari keenam perlakuan menunjukkan bahwa semuanya memiliki kandungan protein melalui tetesan biuret. Selain itu, hipotesis penelitian ini meyakini bahwa kandungan protein yang lebih banyak ada pada perlakuan yang menggunakan air tajin. Pada akhirnya, perbandingan kunyit dengan air tajin 1:3 yang menghasilkan warna yang cukup terang, tekstur yang sempurna serta rasa yang cukup baik untuk dikonsumsi oleh orang dewasa dan juga anak-anak.

Kata Kunci : Kunyit, Air tajin, Permen jelly herbal