

**PERMEN SEHAT RENDAH GLUKOSA DARI DAUN STEVIA (*Stevia rebaudiana*) DAN
EDIBLE FLOWER BUNGA TELANG (*Clitoria ternatea*), BUNGA ASOKA (*Ixora javanica*),
DAN BUNGA ROSELLA (*Hibiscus sabdrariffah*)**

Naura Shafira Raihani¹, Zinnia Mysha Amaia¹, Siti Maisaroh²

¹Siswa SMA Pribadi Bandung

²Guru Biologi SMA Pribadi Bandung

ABSTRAK

Permen merupakan salah satu produk pangan yang banyak digemari oleh masyarakat umum baik anak-anak maupun dewasa karena mempunyai bentuk, warna serta rasa yang beragam. Stevia (*Stevia rebaudiana*) merupakan bahan pemanis dengan kandungan nol kalori. Tanaman ini bisa digunakan sebagai pengganti gula. Edible flower merupakan istilah yang digunakan untuk bunga yang bisa dimakan. Artinya bunga tersebut tidak hanya cantik sebagai hiasan, namun dapat diolah atau dimakan langsung. Edible flower diolah menjadi salad, sirup, jeli, saus, cuka maupun manisan. Edible flower juga biasa ditambahkan ke minuman untuk menambah cita rasa dan aroma. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk dapat membuat permen yang lebih sehat dengan kandungan glukosa yang lebih rendah menggunakan gula dari daun stevia yang diperkaya dengan manfaat fitokimia dari edible flower, yaitu bunga telang, bunga asoka, dan bunga rosella. Adapun hasil dari penelitian ini adalah gula dari daun stevia dan edible flower *Clitoria ternatea* (Bunga Telang), *Ixora javanica* (Bunga Asoka), dan *Hibiscus sabdrariffah* (Bunga Rosella) dapat digunakan untuk membuat permen sehat yang rendah glukosa yang mengandung berbagai manfaat untuk kesehatan. Uji mutu permen dari gula daun stevia dan edible flower menunjukkan hasil yang baik dan layak untuk dikonsumsi. Permen dari gula daun stevia dan edible flower juga terbukti mengandung sedikit glukosa dibandingkan dengan permen yang ada di pasaran.

Kata kunci : Permen, Stevia (*Stevia rebaudiana*), *Clitoria ternatea* (Bunga Telang), *Ixora javanica* (Bunga Asoka), dan *Hibiscus sabdrariffah* (Bunga Rosella)

**LOW GLUCOSE CANDY FROM STEVIA LEAF (*Stevia rebaudiana*) AND EDIBLE
FLOWER FROM TELANG FLOWER (*Clitoria ternatea*), ASOKA FLOWER (*Ixora javanica*),
AND ROSELLA FLOWER (*Hibiscus sabdrariffah*)**

ABSTRACT

Candy is a food product that is much loved by the general public, both children and adults, because it has a variety of shapes, colors and flavors. Stevia (*Stevia rebaudiana*) is a sweetener with zero calorie content. This plant can be used as a sugar substitute. Edible flower is a term used for flowers that can be eaten. This means that the flower is not only beautiful as a decoration, but can be processed or eaten directly. Edible flowers are processed into salads, syrups, jellies, sauces, vinegars and sweets. Edible flowers are also commonly added to drinks to add flavor and aroma. The purpose of this research is to be able to make healthier candy with lower glucose content using sugar from stevia leaves enriched with the benefits of phytochemicals from edible flowers, namely bay flowers, asoka flowers, and rosella flowers. The results of this study are sugar from stevia leaves and edible flowers *Clitoria ternatea* (Telang flower), *Ixora javanica* (Asoka flower), and *Hibiscus sabdrariffah* (Rosella flower) can be used to make healthy candy that is low in glucose containing various health benefits. The quality test of candy from stevia leaf sugar and edible flowers shows good results and is suitable for consumption. Candy from stevia leaf sugar and edible flowers is also proven to contain less glucose compared to candy on the market.

Keywords: Candy, Stevia (*Stevia rebaudiana*), *Clitoria ternatea* (Telang flower), *Ixora javanica* (Asoka flower), and *Hibiscus sabdrariffah* (Rosella flower).