

## ABSTRACT

Basil (*Ocimum sanctum*) is one of the plants that are found in Indonesia and the largest bacillus species worldwide. Among the genus *Ocimum*, basil is one of the species of interest because the smell and taste. These herbs are used by Asians as medicines and food ingredients. The sweets are foods that are favored by children and even adults. Now this much candy circulating in the community, namely jelly. However, most of the market is only concerned with jelly candies taste and appearance without importance in terms of health.

The purpose of this study is to investigate ways of making jelly with the addition of basil leaf extract. The treatment in this study, namely the addition of basil leaf extract 14gr, 21gr and 28gr. Jelly candy made in a way: first dry seaweed is washed with water. Then soaked for 1 day with fresh water, washed and blended. The next step is filtering using a kitchen sieve. The resulting filtrate was heated, after a dull added other ingredients are: fructose, sugar, citric acid, stirring until thickened. Then add the gelatin that has been in the team. After boiling add the juice of basil leaves were first taken in the pestle and filtered juice. The dough is molded and after cooling for 1 hour and then cooling at 5°C and passed the last candy coated with powdered sugar and cornstarch roasted.

. Based on the preference level of the selected respondents X1 product (addition of basil extract 14 gr) with acceptance preference level is like. X1 jelly candy product with acceptance criteria for color is greenish brown, was quite flavorful basil aroma, flavor is less sweet, resilience is chewy, the texture is smooth and fibrous.

Key words : jelly candy, basil (*ocimum sanctum*)

## ABSTRAK

Daun kemangi (*Ocimum sanctum*) adalah salah satu tanaman yang banyak ditemukan di Indonesia dan spesies basil terbesar di seluruh dunia. Diantara genus *Ocimum*, kemangi merupakan salah satu spesies yang menarik karena aroma dan rasanya. Herbal ini digunakan oleh orang Asia sebagai obat dan bahan masakan. Permen adalah makanan yang banyak disukai oleh anak – anak bahkan orang dewasa. Sekarang ini banyak permen yang beredar dimasyarakat yaitu permen jelly. Namun, kebanyakan permen jelly dipasaran hanya mementingkan rasa dan penampilan saja tanpa mementingkan segi kesehatan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui cara pembuatan permen jelly dengan penambahan ekstrak daun kemangi. Perlakuan pada penelitian ini yaitu penambahan ekstrak daun kemangi 14gr, 21gr, dan 28gr. Permen jelly dibuat dengan cara: rumput laut kering terlebih dulu dicuci bersih dengan air. Kemudian direndam selama 1 hari dengan air tawar, dicuci bersih dan diblender. Proses selanjutnya adalah penyaringan menggunakan saringan dapur. Filtrat yang dihasilkan dipanaskan, setelah kalis ditambahkan bahan-bahan lainnya yaitu: fruktosa, gula pasir, asam sitrat, sambil diaduk sampai mengental. Kemudian tambahkan gelatin yang sudah di tim. Setelah mendidih tambahkan sari daun kemangi yang terlebih dahulu di uleg dan disaring diambil sarinya. Adonan dicetak dan setelah didinginkan selama 1 jam kemudian pendingina diteruskan pada 5°C dan terakhir permen dilapisi dengan tepung gula dan tepung maizena yang disangrai

Berdasarkan tingkat kesukaan responden terpilih produk X1 (penambahan ekstrak kemangi 14 gr) dengan penerimaan tingkat kesukaan yaitu suka. Produk permen jelly X1 dengan kriteria penerimaan terhadap warna adalah cokelat kehijauan, aroma adalah cukup beraroma kemangi, rasa adalah kurang manis, kekenyalan adalah kenyal, tekstur adalah halus dan berserat.

Kata kunci : permen jelly, kemangi (*ocimum sanctum*)