

SKRIPSI

**KUALITAS PERMEN *JELLY* KOMBINASI BUBUR KOLANG-KALING
(*Arenga pinnata*) DAN SARI BAYAM MERAH (*Amaranthus tricolor*)**



Disusun Oleh:
Stephanie Gracia Lukita Murti
NPM: 200802134

**PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2025**

**KUALITAS PERMEN *JELLY* KOMBINASI BUBUR KOLANG-KALING
(*Arenga pinnata*) DAN SARI BAYAM MERAH (*Amaranthus tricolor*)**

SKRIPSI

**Diajukan kepada Program Studi Biologi
Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta
guna memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh derajat Sarjana S-1**



Disusun Oleh:
Stephanie Gracia Lukita Murti
NPM: 200802134

**PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2025**

PENGESAHAN

Mengesahkan Skripsi dengan judul:

**KUALITAS PERMEN *JELLY* KOMBINASI BUBUR KOLANG-KALING
(*Arenga pinnata*) DAN SARI BAYAM MERAH (*Amaranthus tricolor*)**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Stephanie Gracia Lukita Murti

NPM: 200802134

Konsentrasi Studi Teknobiio-Pangan

Program Studi Biologi

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji

pada Selasa, 11 November 2025

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat
untuk memperoleh derajat Sarjana S-1

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua Penguji,

(Ekawati Purwijantiningih, S.Si., M.Si.)

Anggota Penguji,

(Brigitta Laksmi Paramita, S.Pi., M.Sc.)

Sekretaris Penguji,

(Drs. Franciscus Sinung Pranata, M.P.)

Yogyakarta, 23 Desember 2025

UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNOBIOLOGI

Dekan,



(apt. Ines Septi Arsiningtyas, S. Farm., M.Sc., Ph.D.)

FAKULTAS
TEKNOBIOLOGI
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA

PENGESAHAN

Mengesahkan Skripsi dengan judul:

**KUALITAS PERMEN *JELLY* KOMBINASI BUBUR KOLANG-KALING
(*Arenga pinnata*) DAN SARI BAYAM MERAH (*Amaranthus tricolor*)**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Stephanie Gracia Lukita Murti

NPM: 200802134

Konsentrasi Studi Teknobia-Pangan

Program Studi Biologi

Dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diujikan pada 11 November 2025

Menyetujui,

Dosen Pembimbing Utama,



(Ekawati Purwijantiningsih, S.Si., M.Si.)

Dosen Pembimbing Pendamping,



(Drs. Franciscus Sinung Pranata, M.P.)

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Stephanie Gracia Lukita Murti

NPM : 200802134

Judul Skripsi : Kualitas Permen *Jelly* Kombinasi Bubur Kolang-kaling
(*Arenga pinnata*) dan Sari Bayam Merah (*Amaranthus
tricolor*)

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul tersebut di atas adalah benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri dan saya susun dengan sejujurnya berdasarkan norma akademik dan bukan merupakan hasil plagiat. Adapun semua kutipan di dalam skripsi ini telah saya sertakan nama penulisnya dan telah saya cantumkan ke dalam Daftar Pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan apabila ternyata di kemudian hari ternyata terbukti melanggar pernyataan tersebut, saya bersedia menerima sanksi akademik yang berlaku (dicabut predikat kelulusan dan gelar sarjana saya).

Yogyakarta, 29 Oktober 2025

Yang menyatakan,



Stephanie Gracia Lukita Murti

NPM: 200802134

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena dengan segala berkat dan pemyertaan-Nya, penulis telah mampu menyelesaikan pengambilan data serta penyusunan skripsi berjudul "KUALITAS PERMEN *JELLY* KOMBINASI BUBUR KOLANG-KALING (*Arenga pinnata*) DAN SARI BAYAM MERAH (*Amaranthus tricolor*)" dengan baik. Naskah skripsi ini ditulis dan dibuat sebagai salah satu syarat kelulusan program sarjana Strata-1 Program Studi Biologi, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Tanpa bantuan berbagai pihak, penulis tidak dapat menyusun skripsi ini dengan lancar. Maka itu, penulis juga ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besar kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan berkat dan pemyertaan sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian dan naskah skripsi dengan baik dari awal hingga akhir.
2. Ibu Ekawati Purwijantiningsih, S.Si., M.Si., selaku dosen pembimbing utama yang telah membimbing dan memberi masukan kepada penulis dalam segala proses penelitian hingga penyusunan naskah skripsi.
3. Bapak Drs. Franciscus Sinung Pranata, M.P. selaku dosen pembimbing pendamping yang telah memberikan saran dan masukan selama penulis melakukan proses penelitian dan penyusunan naskah skripsi.
4. Bapak/Ibu *staff* Laboratorium Teknobiologi-Pangan yang dengan sabar membantu penulis selama melakukan penelitian.

5. Orang tua dan keluarga penulis yang selalu memberikan dukungan dan motivasi kepada penulis dalam segala proses yang telah penulis lalui.
6. Titus Revi Unggul Pramudya yang tiada henti memotivasi penulis selama penelitian dan penyusunan naskah skripsi.
7. Sahabat dan teman-teman penulis yang selalu memberi dukungan dan ilmu pengetahuan kepada penulis dari awal hingga akhir.

Penulis menyadari bahwa naskah skripsi ini masih sangat jauh dari kata sempurna dan masih banyak terdapat kekurangan yang harus dibenahi karena keterbatasan waktu serta kemampuan penulis sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dalam penulisan ini. Akhir kata, semoga naskah skripsi ini dapat menjadi suatu ilmu dan gagasan yang berguna bagi seluruh pihak yang membaca.

Yogyakarta, September 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
SKRIPSI.....	i
PENGESAHAN	ii
PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
INTISARI	xvi
ABSTRACT.....	xvii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Permen <i>Jelly</i>	6
B. Kolang-kaling	8
C. Bayam Merah	10
D. Hipotesis	12
III. METODE PENELITIAN.....	13
A. Tempat dan Waktu Penelitian	13
B. Alat dan Bahan	13
C. Rancangan Penelitian	14
D. Cara Kerja.....	14
1. Uji Bahan Baku.....	14
2. Pembuatan Bubur Kolang-kaling	15
3. Pembuatan Sari Bayam Merah	15

	Halaman
4. Pembuatan Permen <i>Jelly</i>	15
5. Uji Proksimat	16
6. Uji Kadar Serat Tidak Larut	17
7. Uji Kadar Serat Larut.....	18
8. Uji Kadar Gula Reduksi dengan Metode Nelson	18
9. Uji Kadar Gula Total dengan Metode Nelson	20
10. Kadar Sukrosa.....	20
11. Uji Mikrobiologi.....	21
12. Uji Fisik	23
13. Uji Organoleptik	24
14. Analisis Data (ANOVA dan DMRT)	24
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	25
A. Karakteristik Kimia Bubur Kolang-Kaling	25
B. Karakteristik Kimia Sari Bayam Merah	26
C. Kualitas Kimia Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	28
1. Kadar Air	28
2. Kadar Abu.....	30
3. Kadar Serat Tidak Larut	31
4. Kadar Serat Larut.....	33
5. Kadar Gula Reduksi.....	34
6. Kadar Sukrosa.....	36
D. Kualitas Mikrobiologi Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	37
1. Angka Lempeng Total	37
2. Angka Kapang dan Khamir	39
E. Kualitas Fisik Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	41
1. Kekenyalan (<i>Gumminess</i>).....	41
2. Daya Kunyah (<i>Chewiness</i>)	42

	Halaman
3. Warna.....	43
F. Karakteristik Organoleptik Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah.....	45
V. SIMPULAN DAN SARAN	50
A. Simpulan.....	50
B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN.....	59

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Syarat Mutu Kembang Gula Lunak Menurut SNI 3547.2:2008	8
Tabel 2. Kandungan Kimia Kolang-kaling per 100 g	9
Tabel 3. Kandungan Gizi Bayam Merah dan Bayam Hijau per 100 g.....	11
Tabel 4. Rancangan Percobaan Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	14
Tabel 5. Formula Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah.....	16
Tabel 6. Karakteristik Kimia Bubur Kolang-kaling (%)	25
Tabel 7. Karakteristik Kimia Sari Bayam Merah (%)	27
Tabel 8. Hasil Uji Kadar Air Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah.....	28
Tabel 9. Hasil Uji Kadar Abu Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah.....	30
Tabel 10. Hasil Uji Kadar Serat Tidak Larut Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	31
Tabel 11. Hasil Uji Kadar Serat Larut Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	33
Tabel 12. Hasil Uji Kadar Gula Reduksi Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	35
Tabel 13. Hasil Uji Kadar Sukrosa Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	36
Tabel 14. Hasil Uji Angka Lempeng Total Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	38
Tabel 15. Hasil Uji Angka Kapang dan Khamir Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	40
Tabel 16. Hasil Uji Kekenyalan Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah.....	41
Tabel 17. Hasil Daya Kunyah Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah.....	42

Tabel 18. Hasil Uji Warna Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	44
Tabel 19. Hasil Uji Organoleptik Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	46
Tabel 20. Hasil Uji ANOVA Kadar Air Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	74
Tabel 21. Hasil Uji Duncan Kadar Air Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	74
Tabel 22. Hasil Uji ANOVA Kadar Abu Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	74
Tabel 23. Hasil Uji Duncan Kadar Abu Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	74
Tabel 24. Hasil Uji ANOVA Kadar Serat Tidak Larut Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	75
Tabel 25. Hasil Uji Duncan Kadar Serat Tidak Larut Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	75
Tabel 26. Hasil Uji ANOVA Kadar Serat Larut Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	75
Tabel 27. Hasil Uji Duncan Kadar Serat Larut Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	75
Tabel 28. Hasil Uji ANOVA Kadar Gula Reduksi Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	76
Tabel 29. Hasil Uji Duncan Kadar Gula Reduksi Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	76
Tabel 30. Hasil Uji ANOVA Kadar Sukrosa Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	76
Tabel 31. Hasil Uji Duncan Sukrosa Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	76
Tabel 32. Hasil Uji ANOVA Angka Lempeng Total Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	77

Tabel 33. Hasil Uji Duncan Angka Lempeng Total Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	77
Tabel 34. Hasil Uji ANOVA Angka Kapang dan Khamir Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	77
Tabel 35. Hasil Uji Duncan Angka Kapang dan Khamir Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	77
Tabel 36. Hasil Uji ANOVA Kekenyalan Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	78
Tabel 37. Hasil Uji Duncan Kekenyalan Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	78
Tabel 38. Hasil Uji ANOVA Daya Kunyah Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	78
Tabel 39. Hasil Uji Duncan Daya Kunyah Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	78
Tabel 40. Hasil Uji ANOVA <i>Lightness</i> Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	79
Tabel 41. Hasil Uji Duncan <i>Lightness</i> Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	79
Tabel 42. Hasil Uji ANOVA Nilai a Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	79
Tabel 43. Hasil Uji Duncan Nilai a Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	79
Tabel 44. Hasil Uji ANOVA Nilai b Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	80
Tabel 45. Hasil Uji Duncan Nilai b Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	80

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Struktur Dasar Antosianin (Lestario, 2017).	11
Gambar 2. Warna Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah Perlakuan 0:0 (K), 40:20 (A), 60:15 (B), dan 80:10 (C).....	45
Gambar 3. Bubur Kolang-kaling (a), Sari Bayam Merah (b), Pembuatan Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah (c) ..	59
Gambar 4. Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	59
Gambar 5. Hasil Uji Kadar Air Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	59
Gambar 6. Hasil Uji Kadar Abu Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	60
Gambar 7. Hasil Uji Kadar Serat Tidak Larut Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	60
Gambar 8. Hasil Uji Kadar Serat Larut Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	60
Gambar 9. Pengenceran 10^{-2} Uji Kadar Gula Reduksi Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	60
Gambar 10. Uji Kadar Sukrosa Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	61
Gambar 11. Hasil Uji Angka Lempeng Total Perlakuan Kontrol Pengenceran 10^{-1} , 10^{-2} , dan 10^{-3}	61
Gambar 12. Hasil Uji Angka Lempeng Total Perlakuan A Pengenceran 10^{-1} , 10^{-2} , dan 10^{-3}	61
Gambar 13. Hasil Uji Angka Lempeng Total Perlakuan B Pengenceran 10^{-1} , 10^{-2} , dan 10^{-3}	61
Gambar 14. Hasil Uji Angka Lempeng Total Perlakuan C Pengenceran 10^{-1} , 10^{-2} , dan 10^{-3}	62
Gambar 15. Hasil Uji Angka Kapang Khamir Perlakuan Kontrol Pengenceran 10^{-1} , 10^{-2} , dan 10^{-3}	62

Gambar 16. Hasil Uji Angka Kapang Khamir Perlakuan A Pengenceran 10^{-1} , 10^{-2} , dan 10^{-3}	62
Gambar 17. Hasil Uji Angka Kapang Khamir Perlakuan B Pengenceran 10^{-1} , 10^{-2} , dan 10^{-3}	62
Gambar 18. Hasil Uji Angka Kapang Khamir Perlakuan C Pengenceran 10^{-1} , 10^{-2} , dan 10^{-3}	63
Gambar 19. Analisis Warna pada Diagram CIE Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	63
Gambar 20. Uji Organoleptik Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah	63

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Dokumentasi Proses Pembuatan dan Hasil Uji Kimia, Fisik, dan Mikrobiologi Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah.....	59
Lampiran 2. Perhitungan Kualitas Kimia dan Fisik Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah.....	64
Lampiran 3. Hasil Analisis Statistik SPSS Uji ANOVA dan Duncan pada Kualitas Kimia, Fisik, dan Mikrobiologi Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah.....	74
Lampiran 4. Lembar Kuisioner Organoleptik Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah.....	80
Lampiran 5. Hasil Uji Organoleptik Permen <i>Jelly</i> Kombinasi Bubur Kolang-kaling dan Sari Bayam Merah.....	82

INTISARI

Permen *jelly* merupakan produk makanan semi basah yang terbuat dari gula dengan penambahan bahan pembentuk gel. Karakteristik permen *jelly* yang baik yaitu, memiliki tekstur lunak dan elastis, berpenampilan jernih serta transparan. Penggunaan bubur kolang-kaling dan sari bayam merah pada permen *jelly* diharapkan dapat meningkatkan kadar serat serta dapat menjadi alternatif pewarna alami bagi masyarakat Indonesia melalui produk alternatif olahan pangan. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perbedaan pengaruh kombinasi bubur kolang-kaling dan sari bayam merah terhadap kualitas permen *jelly* serta menentukan rasio bubur kolang-kaling dan sari bayam merah yang tepat untuk menghasilkan permen *jelly* dengan kualitas terbaik berdasarkan uji kimia, fisik, mikrobiologi, dan organoleptik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 variasi perlakuan perbandingan bubur kolang-kaling dan sari bayam merah yaitu, 0:0 (K), 40:20 (A), 60:15 (B), 80:10 (C) dan pengulangan dilakukan sebanyak tiga kali tiap perlakuan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa permen *jelly* memiliki kadar air 11,45-17,70%, kadar abu 0,23-0,40%, kadar serat tidak larut 0,57-1,60%, kadar serat larut 1,10-1,47%, kadar gula reduksi 7,59-15,98%, kadar sukrosa 1,06-7,52%, kekenyalan $2,05 \times 10^4$ – $2,53 \times 10^4$ N/m², daya kunyah $1,93 \times 10^4$ – $2,46 \times 10^4$ N/m², serta hasil ALT dan AKK yang memenuhi syarat mutu SNI 3547.2:2008. Permen *jelly* kombinasi bubur kolang-kaling dan sari bayam merah sebanyak 80:10 (C) memiliki kualitas terbaik berdasarkan parameter kimia, fisik, mikrobiologi, dan organoleptik.

Kata kunci: Permen *jelly*, Bubur Kolang-kaling, Sari Bayam Merah

ABSTRACT

Jelly candy is a semi-wet food product made from sugar with the addition of gel-forming ingredients. The characteristics of good jelly candy are, it has a soft-elastic texture, clear and transparent appearance. The use of sugar palm fruit pulp and red spinach juice in jelly candy is expected to increase fiber content and can be an alternative natural coloring for Indonesian through alternative processed food products. This study was conducted to determine the differences in the effect of the combination of sugar palm fruit pulp and red spinach juice on the quality of jelly candy and to determine the right ratio of sugar palm fruit pulp and red spinach juice to produce the best quality jelly candy based on chemical, physical, microbiological, and organoleptic tests. This study used a Completely Randomized Design (CRD) with 4 variations of sugar palm fruit pulp and red spinach juice, 0:0 (K), 40:20 (A), 60:15 (B), 80:10 (C) and three repetitions for each treatment. The results of the study showed that jelly candy had a water content of 11.45-17.70%, ash content of 0.23-0.40%, insoluble fiber content of 0.57-1.60%, soluble fiber content of 1.10-1.47%, reducing sugar content of 7.59-15.98%, sucrose content of 1.06-7.52%, gumminess of 2.05×10^4 – 2.53×10^4 N/m², chewiness of 1.93×10^4 – 2.46×10^4 N/m², TPC and Yeast Mold results that met the quality requirements of SNI 3547.2:2008. Jelly candy with combination of sugar palm fruit pulp and red spinach juice of 80:10 (C) had the best quality based on chemical, physical, microbiological, and organoleptic parameters.

Keywords: *Jelly Candy, Sugar Palm Fruit Pulp, Red Spinach Juice*