

Pemanfaatan Buah Kersen (*Muntingia calabura L.*) Menjadi Produk Permen

Alqy Kasyfi Ibtisam, Nika Ropiatningsuari*

Madrasah Tsanawiyah Sayang Ibu
Jl. Sonokeling No. 46 Dasan Geria, Lingsar, Lombok Barat, NTB

Article History

Received: 16 Juli 2025

Revised: 18 Agustus 2025

Accepted: 26 September 2025

*Corresponding Author:
Nika Ropiatningsuari,
Madrasah Tsanawiyah
Sayang Ibu, Email:
nikaropiatnings@gmail.com

Abstrak: Buah kersen (*Muntingia calabura L.*) adalah sejenis buah berukuran kecil, rasanya manis, memiliki warna hijau saat muda dan berwarna merah cerah saat matang. Buah ini berair dengan rasa yang manis, memiliki aroma yang khas tetapi tidak tajam, bijinya sangat halus dan berwarna kekuningan. Untuk memaksimalkan pemanfaatannya, buah kersen dapat diolah menjadi panganan lain. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana cara mengolah buah kersen yaitu menjadi permen jeli dan tingkat kesukaan siswa terhadap permen jeli buah kersen yang dibuat. Penelitian dilakukan dengan metode eksperimen dan uji tingkat kesukaan dengan menggunakan uji organoleptik. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disimpulkan bahwa permen kersen buatan peneliti cenderung disukai oleh responden yaitu siswa putra kelas 7 di PAMSI. Tingkat kesukaan siswa terhadap permen jeli buah kersen sebesar 71,87% siswa menyukai rasa dan tekstur permen jeli buah kersen, namun dari segi warna dan bentuk permen (53,12 % dan 56,25 %) jeli dianggap biasa saja oleh siswa PAMSI.

Kata Kunci: Buah kersen (*Muntingia calabura L.*), permen jeli, uji tingkat kesukaan.

Pendahuluan

Buah kersen (*Muntingia calabura*) adalah sejenis buah berukuran kecil, rasanya manis, memiliki warna hijau saat muda dan berwarna merah cerah saat matang (Novita, 2016). Buah kersen ini terasa lengket di tangan ketika dipetik. Apabila dimakan buah ini berair dengan rasa yang sangat manis, memiliki aroma yang khas tetapi tidak tajam, bijinya sangat halus dan berwarna kekuningan. Buah kersen biasanya dimakan langsung dalam keadaan segar (Novita, 2016).

Buah Kersen yang digunakan anak-anak

untuk bermain atau dimakan ini kaya akan manfaat bagi kesehatan. Potensi gizi yang terkandung dalam buah kersen beberapa di antaranya adalah kandungan vitamin C, pada 100 gram buah kersen segar terdapat 80.5 mg vitamin C. Vitamin C dalam buah kersen lebih tinggi di bandingkan dengan buah stroberi yang hanya mengandung 56.7 mg vitamin C dalam 100 gram, dan buah jeruk dalam 100 gram mengandung 43,5 mg vitamin C. Dari perbandingan kandungan vitamin C tersebut bahwa buah kersen yang selama ini mempunyai kandungan gizi yang tinggi.

Buah kersen biasanya hanya di konsumsi

secara langsung, namun jarang sekali orang memakan buah kersen sehingga buah yang matang terbuang sia-sia. Untuk memaksimalkan pemanfaatannya, buah kersen dapat diolah menjadi panganan lain seperti permen rumput laut. Dengan adanya contoh olahan tersebut, buah kersen juga dapat di jadikan olahan yang lezat yaitu olahan permen kersen, karena permen adalah makanan yang rasanya manis dan di sukai anak-anak. Pada umumnya, orang jarang mengonsumsi permen dengan maksud untuk memperoleh gizi makanan tersebut. Biasanya mereka mengonsumsi karena menyukai permen tersebut. Karena itu permen dan produk-produk sejenisnya sering disebut sebagai *fun food*.

Buah kersen juga bisa dibuat permen agar banyak orang memanfaatkan buah kersen sekaligus memakannya. Oleh karena itu, berdasarkan latar belakang tersebut peneliti ingin membuat permen kersen. Diharapkan penelitian ini mendapatkan manfaat bagi banyak orang yaitu dapat membuat permen kersen dan sekaligus dapat memakan buah kersen yang memiliki nilai vitamin C tinggi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana cara mengolah buah kersen yang baik dan benar agar dapat dijadikan permen, dan untuk mengetahui tingkat kesukaan siswa terhadap permen jeli

buah kersen.

Materi dan Metode

Permen

Permen adalah makanan berkalori tinggi yang pada umumnya berbahan dasar gula, air, dan sirup fruktosa. Tingginya kadar gula dalam permen membuatnya diklaim sebagai salah satu penyebab gigi berlubang.

Pembuatan permen meningkat dengan pesat dalam skala industri sejak gula pasir dapat diproduksi dalam jumlah besar pada abad ke-18. Hal ini memungkinkan setiap orang dapat menikmati permen, yang sebelumnya hanya dapat dinikmati oleh segelintir orang sebagai makanan mewah. Hal ini karena harganya yang mahal sebab diproduksi secara khusus dalam jumlah sedikit. Sekarang permen tersedia dimana-mana dengan harga yang murah. Terobosan lain yang mendukung peningkatan produksi permen adalah diperkenalkannya bahan pembuat permen yang lain yaitu coklat. Dengan dipelopori oleh perusahaan Van Houten coklat batangan dapat dibuat dengan mencampur lemak coklat (*cocoa butter*), bubuk coklat dan gula halus yang dibuat adonan kemudian dicetak (Koswara, 2009).

Dilihat dari komposisinya maka bagian terbanyak dari semua jenis permen adalah sukrosa (gula pasir) dan gula lainnya (glukosa, sukrosa atau gula alkohol). Hal ini diperlukan

untuk menghasilkan kemanisan dan keawetan atau daya simpannya. Sehingga dari segi gizi dapat dikatakan bahwa hampir semua jenis permen merupakan sumber energi (kalori). Permen jelly merupakan permen yang dibuat dari air atau sari buah dan bahan pembentuk gel, yang berpenampilan jernih transparan serta mempunyai tekstur dengan kekenyalan tertentu (Koswara, 2009).

Buah Kersen (*Muntingia calabura* L.)



Gambar 1. Buah Kersen

Buah Kersen merupakan sejenis buah berukuran kecil, rasanya manis, memiliki warna hijau saat muda dan berwarna merah cerah saat matang (Novita, 2016). Buah kersen ini terasa lengket di tangan ketika dipetik. Apabila dimakan buah ini berair dengan rasa yang sangat manis, memiliki aroma yang khas tetapi tidak tajam, bijinya sangat halus dan berwarna kekuningan. Buah kersen biasanya dimakan langsung dalam keadaan segar (Novita, 2016).

Buah Kersen merupakan buah yang memiliki nama lain buah talok dengan nama latin *Muntingia calabura* L. Termasuk sejenis buah berukuran kecil, rasanya manis, memiliki warna hijau saat muda dan berwarna merah cerah saat matang (Novita, 2016).

Klasifikasi kersen:

Kingdom	: Plantae
Divisi	: Spermatophyta
Class	: Dicotyledoneae
Ordo	: Malvales
Family	: Elaeocarpaceae
Genus	: Muntingia
Spesies	: <i>Muntingia calabura</i> L.

Kersen yang sering digunakan anak-anak untuk bermain atau dimakan. Buah kersen ini kaya akan manfaat bagi kesehatan. Potensi gizi yang terkandung dalam buah kersen beberapa diantaranya-Nya adalah kandungan vitamin C pada 100 gram buah kersen segar adalah 80.5 mg. Vitamin C dalam buah kersen lebih tinggi dibandingkan dengan buah stroberi pada 100 gramnya mengandung 56,7 mg, dan buah jeruk dalam 100 gramnya mengandung 43,5 mg. Dari perbandingan kandungan vitamin C tersebut bahwa buah kersen yang selama ini mempunyai kandungan gizi yang paling tinggi di bandingkan dengan buah jeruk dan buah stroberi (Setiyaningsih dkk, 2010).

Kandungan vitamin C yang sangat tinggi dapat mencegah kanker serta sebagai

antioksidan yang sangat penting bagi tubuh dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Vitamin C atau yang disebut asam askorbat banyak memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh. Manfaat vitamin C berperan sebagai senyawa pembentuk kolagen yang merupakan protein penting penyusun jaringan kulit, tulang, sendi, dan sebagainya. Manfaat vitamin C dapat menurunkan kadar kolesterol dan dapat memproduksi bahan kimia tertentu pada otak. Tingginya kandungan antioksidan pada vitamin C juga dapat menghancurkan radikal bebas yang dapat merusak sel-sel dalam tubuh. Buah kersen biasanya hanya dikonsumsi secara langsung. Dengan adanya olahan tersebut buah kersen juga dapat di jadikan olahan yang lezat yaitu olahan Permen Kersen (Iryandi dkk, 2014).

Kandungan vitamin C yang sangat tinggi dapat mencegah kanker serta sebagai antioksidan yang sangat penting bagi tubuh dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Vitamin C atau yang disebut asam askorbat banyak memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh. Manfaat vitamin C berperan sebagai senyawa pembentuk kolagen yang merupakan protein penting penyusun jaringan kulit, tulang, sendi, dan sebagainya. Manfaat vitamin C dapat menurunkan kadar kolesterol dan dapat memproduksi bahan kimia tertentu pada otak. Tingginya

kandungan antioksidan pada vitamin C juga dapat menghancurkan radikal bebas yang dapat merusak sel-sel dalam tubuh. Selain itu manfaat buah kersen masih banyak, contohnya yaitu adalah Menurunkan tekanan darah tinggi, meningkatkan pemulihan setelah berolahraga, meningkatkan kualitas tidur, meredakan gejala asam urat, dan mengobati Flu (Annissa, 2015).

Metode Penelitian

Jenis penelitian berupa deskriptif kualitatif. Metode penelitian ini adalah kualitatif deskriptif. Metode kualitatif adalah penelitian yang bersifat deskriptif dan tidak melibatkan angka di dalamnya. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yang digunakannya adalah metode eksperimen. Metode eksperimen adalah metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan.

Dalam penelitian ini peneliti melakukan percobaan pembuatan permen dari buah kersen. Selanjutnya dilakukan uji organoleptik untuk mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap permen jeli buah kersen yang telah dibuat. Uji organoleptik adalah pengujian kualitas suatu produk atau bahan yang dilakukan dengan menggunakan panca indra manusia (penglihatan, penciuman, rasa, dan sentuhan) untuk menilai karakteristik seperti

Alat dan Bahan

Tabel 1. Bahan yang digunakan

No	Nama Bahan	Jumlah	kegunaan
1	Buah kersen	73 gr	Sebagai bahan utama permen buah kersen
2	Gula	200 gr	Sebagai pemanis dan pengawet
3	Agar-agar bubuk warna merah/plain	5 gr	Untuk memberi tekstur kenyal kepada permen
4	Nutrijel plain	25 gr	Untuk memberi tekstur kenyal kepada permen
5	Air	900 ml	Sebagai pelarut

Tabel 2. Alat yang digunakan

No	Nama Alat	Jumlah	Kegunaan
1	Sendok / pengaduk olahan	1 buah	Untuk mengaduk olahan permen
2	Kompor	1 buah	Untuk memasak adonan
3	Panci	1 buah	Tempat menaruh olahan untuk dimasak
4	Nampan	1 buah	Tempat menaruh olahan dan sebagai tempat menjemur olahan
5	Pencetak olahan	1-5 buah	Tempat menaruh olahan untuk di dinginkan
6	Mangkok / wadah	1-3 buah	Tempat menaruh olahan

Prosedur Kerja

Langkah Pembuatan Permen Buah Kersen:

1. Buah kersen dicuci hingga bersih.
2. Siapkan kompor dan panci.
3. Pisahkan kulit kersen dengan airnya, sebanyak 73 gr
4. dicampuri dengan gula pasir 200 gr.
5. Dicampuri dengan agar-agar plain 5 gr dan dicampuri dengan nutrijel plain 25 gr .
6. Masak adonan hingga tercampur rata dan mengental (sesuai selera).
7. Setelah itu dibiarkan sebentar sampai uapnya menghilang.
8. Adonan buah kersen didinginkan di dalam cetakan dengan bentuk lubang kecil-kecil untuk mempermudah pembentukan permen. Adonan didiamkan sampai mengeras.
9. Adonan yang sudah mengeras dijemur di bawah sinar matahari selama 5 sampai 7 hari.
10. Setelah permennya jadi Permen kemudian dikemas.

Uji Organoleptik

Permen kersen diberikan untuk mencoba kepada semua siswa laki-laki kelas 7 PAMSI yaitu sebanyak 32 orang. Alasan memilih responden semua siswa laki-laki kelas 7 karena peneliti tinggal di asrama yang sama dan mereka suka memakan permen atau dodol, sedangkan perempuan beraktifitas di tempat (asrama) yang berbeda sehingga sulit untuk berkoordinasi. Setelah permen kersen jeli

dicoba oleh responden, kemudian responden memberi penilaian terhadap permen kersen dengan menjawab beberapa pertanyaan, seperti di bawah ini:

Nama:

Kelas:

1. Apakah Anda menyukai rasa permen kersen?
 - A. suka
 - B. tidak suka
 - C. biasa saja
2. Menurut Anda apakah permen kersen memiliki rasa yang khas?
 - A. Ya
 - B. Tidak
3. Menurut Anda apakah permen kersen memiliki aroma yang khas?
 - A. Ya
 - B. Tidak
4. Apakah Anda menyukai tekstur (tingkat kekenyalan) permen kersen?
 - A. suka
 - B. tidak suka
 - C. biasa saja
5. Apakah Anda menyukai tekstur khas (biji) permen kersen?
 - A. suka
 - B. tidak suka
 - C. biasa saja
6. Menurut Anda bagaimana warna permen kersen?
 - A. Suka/ menarik
 - B. Tidak suka/ tidak menarik
 - C. Biasa saja

7. Menurut Anda bagaimana bentuk permen kersen?

A. Suka/ menarik

B. Tidak suka/tidak menarik

C. Biasa saja

8. Menurut Anda apa yang harus ditingkatkan dari permen kersen?

Jawab:

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei tahun 2023 dan bertempat di Pesantren Alam Sayang Ibu (PAMSI), Lingsar, Lombok Barat, Provinsi Nusa Tenggara Barat.

Hasil dan Pembahasan

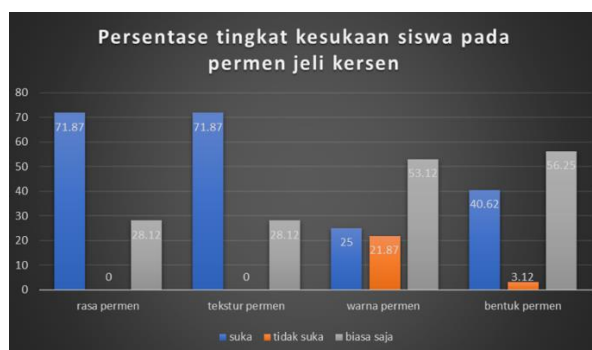
Kersen merupakan tanaman genus *Muntingia* yang memiliki buah berukuran kecil, berwarna merah ketika matang, dan memiliki rasa sedikit manis. Pada penelitian ini, dimanfaatkan buah kersen sebagai salah satu bahan baku dalam pembuatan permen jeli. Buah kersen yang matang dicuci bersih, selanjutnya dipisahkan antara kulit serta sari buahnya dengan cara diperas. Sari buah yang diperoleh (100 ml), selanjutnya dimasak kedalam 900 ml air bersamaan dengan 5 gr agar-agar, 25 gr nutrijel, dan 300 gr gula. Adonan permen dimasak hingga tercampur rata dan didapatkan kekentalan yang diharapkan, kemudian dicetak. Permen yang telah dicetak kemudian dijemur dibawah sinar matahari

selama 7 hari, dan permen jeli siap dikonsumsi.



Gambar 2. Permen jeli dari buah kersen

Produk permen jeli kersen selanjutnya diuji organoleptik. Hasil uji organoleptik ditampilkan pada gambar 3.



Gambar 3. Grafik tingkat kesukaan permen kersen

Berdasarkan pada gambar 3, persentase tingkat kesukaan siswa pada permen kersen di atas didapatkan bahwa : tidak ada siswa laki-laki kelas 7 PAMSI yang tidak menyukai rasa permen kersen, 28,12% menjawab rasanya biasa saja, dan 71,87% menyukai rasa permen kersen. 28,12% siswa menjawab rasanya biasa saja, pendapat tersebut bisa jadi karena responden cenderung membandingkan rasa permen kersen dengan permen pada umumnya.

Sedangkan nilai persentase siswa yang menyukai permen kersen disebabkan karena rasa permen kersen yang didominasi oleh rasa manis dari penambahan gula. Menurut Kusnandar dalam Suneth dan Tuapattinaya (2016) penambahan gula dalam proses pengolahan berfungsi untuk memperbaiki warna, cita rasa, dan daya awet.

Tingkat kesukaan atau penerimaan responden terhadap produk makanan salah satunya dipengaruhi oleh karakteristik tekstur makanan. Tekstur makanan adalah hasil dari respon *tactile sense* terhadap bentuk rangsangan fisik ketika terjadi kontak antara bagian di dalam rongga mulut dan makanan (Sari dan Yohana, 2015). Berdasarkan data persentase tingkat kesukaan siswa pada permen kersen terhadap tekstur diketahui sebesar 71,87% siswa menyukai tekstur permen kersen dan 28,12% menganggap tekstur permen kersen biasa saja. 28,12% siswa menganggap tekstur permen kersen biasa saja, bisa jadi disebabkan karena siswa membandingkan tekstur permen tersebut dengan permen-permen jeli pada umumnya. Sedangkan 71,87% siswa menyukai tekstur permen kersen karena kandungan serat dan biji buah kersen yang tidak hancur pada proses pembuatan permen buah kersen, sehingga dianggap memiliki tekstur yang unik.

Faktor lain yang mempengaruhi tekstur permen kersen adalah kadar air. Semakin

rendah kadar air yang terkandung pada permen buah kersen, maka semakin tinggi pula tingkat kekenyalan pada produk permen buah kersen. Kadar air juga mempengaruhi tampilan permen kersen dari segi warna dan bentuk. Semakin rendah kadar air pada permen buah kersen maka semakin pekat warna produk yang dihasilkan.

Sachlan dkk. (2019) menyatakan bahwa, warna menjadi faktor yang penting dalam penilaian organoleptik, karena dapat merupakan faktor pertama dalam penilaian suatu produk pangan. Berdasarkan hasil uji diketahui, 25% responden menyukai warna permen kersen dan 21,87% menjawab tidak menyukai tampilan warna coklat jernih permen buah kersen dan sisanya (53,25%) menjawab tampilan permen buah kersen biasa saja. Warna makanan sangat mempengaruhi persepsi rasa dari suatu makanan dan mempengaruhi keinginan konsumen untuk mengonsumsi makanan tersebut. Hal ini sejalan dengan pendapat Suneth (2016), warna merupakan komponen yang sangat penting untuk menentukan kualitas atau derajat penerimaan suatu bahan pangan.

Bentuk atau tampilan suatu produk memiliki peranan penting dalam penilaian kelayakan serta kualitas produk makanan. Qin, dkk. (2009) menyatakan kualitas produk pada bidang *food and beverage* memiliki 4

dimensi yaitu *freshness* (kesegaran makanan), *presentation* (penyajian makanan), *well cooked* (makanan yang dimasak baik/tepat), (keanekaragaman makanan). Pada penelitian ini permen jeli buah kersen dibuat berbentuk segi 6.

Pada gambar 3 mengenai hasil persentase respon uji organoleptik siswa terhadap bentuk permen jeli buah kersen diketahui : 40,62% siswa menyukai bentuk permen kersen, 3,12% menjawab tidak suka bentuk permen kersen dan sisanya yaitu 56,26% menjawab biasa saja. Hal tersebut disebabkan karena permen di pasaran mempunyai bentuk yang beraneka ragam. Perlu diketahui bahwa tampilan bentuk akhir permen jeli buah kersen sangat dipengaruhi oleh kadar air. Pada proses pengeringan di bawah sinar matahari, terjadi proses penguapan atau pengurangan kadar air pada permen jeli buah kersen selama 7 hari, sehingga jika kadar air permen kersen tinggi pada saat pencetakan permen maka tampilan akhir permen akan kurang menarik akibat terjadi penyusutan volume.

Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan

Buah kersen diolah menjadi permen dengan cara sari buah kersen dimasak dengan 25 gr nutrijel *plain* , 5 gr agar-agar *plain*, dan 200 gr gula, dimasak hingga mengental (sesuai

selera). Adonan permen jeli yang telah jadi selanjutnya dicetak dan dijemur selama 7 hari. Permen kersen yang dibuat cenderung disukai oleh responden yaitu siswa putra kelas 7 di PAMSI. Tingkat kesukaan responden terhadap permen jeli buah kersen sebesar 71,87% menyukai rasa dan tekstur permen jeli buah kersen, namun dari segi warna dan bentuk permen jeli (53,12 % dan 56,25 %) dianggap biasa saja oleh responden.

Saran

Peneliti menyarankan untuk bentuk dan warna dari permen kersen diperbaiki agar lebih menarik.

Daftar Pustaka

- Koswara S, 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*, EBOOKPANGAN.COM 2009.
- Novita, D. 2016. Aktivitas Antioksidan Flavonoid dan Vitamin C Ekstrak Buah Kersen (*Muntingia calabura*). Skripsi. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(1), 27-35.
- Qin, H, Prybutok, V, R, and Zhao, Q.(2009). Perceived service quality in fast food restaurants: Empirical evidence from China, *international journal of quality and management*, Vol. 27, No.4 , pp.424-437.
- Sachlan P. A. A. U., Mandey L. C., Langi T. M., (2019). Sifat Organoleptik Permen Jelly Mangga Kuini (*Mangifera odorata* Griff) Dengan Variasi Konsentrasi Sirupermen kersen memiliki p Glukosa dan Gelatin. *Jurnal teknologi Pertanian*, Vol 10(2).

- Sari K. I., Yohana W.,(2015). Tekstur Makanan: Sebuah Bagian Dari Food Properties Yang Terlupakan Dalam Memelihara Fungsi Kognisi? (Food Texture: A Part Of The Food Properties That Ignorable For Maintaining Cognitive Function?). *Makassar Dent J* 2015; 4(6): 184-189. ISSN:2089-8134
- Setiyaningsih,Y.A., (2010), Pengaruh Jenis Bubur Buah dan Pemanis terhadap Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi, dan Aktivitas Antioksidan Selai Kersen (*Muntingia calabura* L.) *Lembaran. agriTECH*, 42(4), 351-362.
- Suptijah P., Suseno S. H., Anwar C. (2013). Analisis Kekuatan Gel (Gel Strength) Produk Permen Jelly Dari Gelatin Kulit Ikan Cucut Dengan Penambahan Karaginan Dan Rumput Laut. *JPHPI* 2013, Volume 16 Nomor 2.
- Susilowati A., Mulyawan. A. E., (2022). *Pembuatan Permen Berbahan Baku Rumput Laut (Gracillaria Verrucosa) Limbah Domestik ffffft56tv Dusun Kampung Baru, Desa Kading, Kecamatan Barebbo, Kabupaten Bone, Sulawesi Selatan*, *Jurnal of Maritime Empowerment* Volume 4 No. 2 Tahun 2022 ISSN 2656-9981 (Online) <https://ojs.umrah.ac.id/index.php/jme>
- Suneth N. A., Tuapattinaya P. M. J. (2019). Uji Organoleptik Selai Buah Salak (*Salacca Edulis Reinw*) Berdasarkan Penambahan Gula. *Biopendix*, Vol 3 (1), hlm. 40-45.