

**PEMANFAATAN BUAH KEDONDONG MENJADI BAHAN DASAR  
PEMBUATAN PERMEN JELLY**

**Karya Tulis Ilmiah**

Disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan



Disusun Oleh :

**Muhamad Heykal Putra**

**NIS : 161710042**

**SMA Al Muslim**

Jalan Raya Setu, Kp. Bahagia, Telp.88335907 Fax.8831167 ,88362227

TAMBUN-BEKASI

2018

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**PEMANFAATAN BUAH KEDONDONG MENJADI BAHAN DASAR**  
**PEMBUATAN PERMEN JELLY**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh

**MUHAMAD HEYKAL PUTRA**

**NIS : 161710042**

Yang telah disetujui dan dipertahankan di depan Dewan Penguji  
(Penyanggung)

Pada Rabu, 10 Oktober 2018

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Tim Penguji

Penyanggung

Pembimbing

Ari Widiastuti, S.Pd

Zahrah, S.Pd, M.Pd

Tambun, 10 Oktober 2018

Kepala SMA Al Muslim

Dra. Reni nurhayati

**MOTTO**

**“Tetap Semangat”**

## KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Wr.Wb

Segala puji syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, karunia serta hidayah-nya, sehingga penulis dapat menuliskan dan menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini. Shalawat serta salam semoga selalu dilimpahkan kepada junjungan kita semua habibana wanabiana Muhammad SAW, kepada keluarganya, kepada para sahabatnya, dan mudah-mudahan sampai kepada kita selaku umatnya. Penulisan Karya Tulis Ilmiah ini dibuat dengan tujuan memperluas ilmu pengetahuan tentang masalah yang dibahas dan sebagai sarana informasi.

Karya tulis sederhana yang dibuat penulis dengan segenap kemampuan dan pengalaman ini tidak akan terselesaikan tanpa bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini, baik secara langsung maupun tidak langsung. Adapun pihak tersebut adalah :

1. Ibu Dra. Reni Nurhayati selaku kepala SMA Al-Muslim yang telah memberikan arahan secara umum tentang penulisan karya tulis ini ditengah kesibukannya.
2. Ibu Siti Mugirahayu, M.pd selaku wakil kepala sekolah bidang kurikulum SMA Al-Muslim yang memberikan arahan tentang karya tulis ini.
3. Ibu Zahrah, S, Pd, M. Pd selaku pembimbing yang telah memberi arahan, penjelasan, bantuan dan bimbingan secara teknis dalam pembuatan karya tulis ini.
4. Ibu Ari Widiastuti, S. Pd. selaku penyanggah yang telah memberikan arahan ditengah kesibukannya.

5. Segenap guru dan karyawan SMA Al-Muslim yang telah membantu penulis, baik secara langsung maupun tidak langsung.
6. Ibunda dan Ayahanda tersayang yang telah banyak memberi do'a restunya dan dukungan moril dan materil kepada penulis secara penuh.
7. Keluarga 12 IPA 4 yang selalu mendukung, membantu, dan menyemangati penulis.
8. Serta teman-teman yang turut serta memotivasi penulis dalam penyelesaian karya tulis ini.

Demikian yang dapat penulis sampaikan. Penulis menyadari bahwa karya tulis ini masih sangat jauh dari sempurna dan juga memiliki banyak kekurangan. Kritik dan saran sangat diharapkan demi memperkecil kesalahan pada karya tulis ini di masa yang akan datang. Semoga karya tulis ini dapat memberi manfaat bagi semua yang membacanya.

Wassalamualaikum Wr.Wb.

Bekasi,10 Oktober 2018

Muhamad Heykal Putra

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>MOTTO</b> .....	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>x</b>
 <b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. LATAR BELAKANG .....	1
B. RUMUSAN MASALAH.....	2
C. TUJUAN PENELITIAN.....	3
D. MANFAAT PENELITIAN.....	3
 <b>BAB II KAJIAN TEORI DAN HIPOTESIS</b>	
A. KAJIAN PUSTAKA.....	4
B. HIPOTESIS.....	6
 <b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. JENIS PENELITIAN.....	7
B. DEFINISI OPERASIONAL .....	7
C. POPULASI dan SAMPEL .....	7
D. ALAT dan BAHAN PENELITIAN.....	7

E. CARA PENELITIAN.....	8
F. TEMPAT dan WAKTU .....	8
G. ANALISIS HASIL .....	8
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. DATA PENELITIAN .....	9
B. PEMBAHASAN.....	9
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. KESIMPULAN.....	14
B. SARAN .....	14
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>15</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>16</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>19</b>

## PEMANFAATAN BUAH KEDONDONG MENJADI BAHAN DASAR PEMBUATAN PERMEN JELLY

MUHAMAD HEYKAL PUTRA

XII IPA 4

NIS : 161710042

### ABSTRAK

*Permen jelly merupakan salah satu makanan yang disukai semua kalangan. Kedondong adalah tanaman buah yang tergolong dalam suku mangga-mangga (anacardiaceae).*

*Tujuan Penelitian adalah untuk mengetahui pemanfaatan buah kedondong sebagai bahan dasar pembuatan permen jelly.*

*Metode yang digunakan adalah metode eksperimen. Metode ini dilakukan untuk membuktikan bahwa buah kedondong dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan permen jelly.*

*Dari hasil penelitian ini, terlihat bahwa responden menyukai jelly yang berbahan dasar kedondong. Hal ini dibuktikan dari tanggapan responden terhadap rasa, tekstur, warna dan aroma. Jadi dapat disimpulkan bahwa kedondong dapat digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan jelly.*



**DAFTAR TABEL**

Tabel 4.1 Hasil Uji Organoleptik.....	11
Tabel 4.2 Presentase Hasil Uji Organoleptik .....	12

## DAFTAR LAMPIRAN

Gambar 3.1 Buah Kedondong .....	15
Gambar 3.2 Bubuk Gelatin .....	15
Gambar 3.3 Gula Pasir .....	16
Gambar 3. Menyaring Ampas Kedondong.....	16
Gambar 3.5 Adonan agar-agar yang sudah dicampur dengan bubuk Gelatin .....	17
Gambar 3.6 Saat adonan mulai mengental .....	17
Gambar 3.7 Jelly siap disajikan .....	18

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Permen jelly merupakan salah satu makanan yang disukai semua kalangan. Mulai dari anak-anak hingga dewasa. Permen jelly memiliki tekstur yang lunak yang diproses dengan komponen hidrokoloid seperti agar, gum, pektin, karagenan, gelatin dan lain lain yang digunakan untuk memodifikasi tekstur sehingga menghasilkan produk yang kenyal.

Permen jelly pada umumnya dibuat dari bahan dasar agar-agar dengan penambahan gelatin sebagai pengental. Gelatin adalah produk alami yang diperoleh dari hidrolisis parsial kolagen.

Biasanya jelly terbuat dari bahan dasar buah-buahan yang memiliki rasa yang manis. Buah-buahan merupakan bahan pangan sumber vitamin. Selain buahnya yang dimakan dalam bentuk segar, daunnya juga dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Namun disisi lain, warna buah cepat sekali berubah oleh pengaruh fisika. Buah buahan dapat diolah menjadi berbagai bentuk minuman, manisan dan jelly.

Kedondong adalah tanaman buah yang tergolong dalam suku mangga-mangga (*anacardiaceae*). Kandungan serat pada 100 gram buah kedondong yang mencapai 0,83-3,60 mg sangat bermanfaat untuk melancarkan fungsi saluran cerna. Selain itu, karena mengandung lemak, protein dan karbohidrat dalam jumlah rendah, juga dapat dikonsumsi bagi mereka yang sedang menjalankan diet.

Oleh karena itu, karya tulis ini dibuat agar masyarakat dapat membuat makanan alternatif berbahan dasar kedondong menjadi bahan dasar dalam pembuatan permen jelly.

## **B. Perumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penulisan karya ilmiah ini dapat dirumuskan sebagai berikut :

“Apakah buah kedondong dapat menjadi bahan dasar dalam pembuatan permen jelly ?”

## **C. Tujuan Penelitian**

Untuk mengetahui pemanfaatan buah kedondong sebagai bahan dasar pembuatan permen jelly.

## **D. Manfaat Penelitian**

1. Sebagai informasi kepada para pembaca tentang pemanfaatan kedondong sebagai bahan dasar pembuatan permen jelly.
2. Mencari alternatif makanan baru yang dapat dinikmati banyak orang.

## BAB II

### KAJIAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS

#### A. Kajian Pustaka

##### 1. Kedondong

Kedondong merupakan tanaman buah berbentuk pohon yang hidup di daerah tropik. Tumbuhan ini berasal dari Asia Tenggara dan Asia Selatan. Tanaman buah yang berasal dari famili *anacardiaceae* ini terdiri dari berbagai jenis. Adapun kedondong yang potensial untuk ditanam di Indonesia adalah jenis kedondong kendeng, bangkok, dan karimun jawa. Tanaman bernama latin *Spondias dulcis* ini dapat dimanfaatkan mulai dari buah, daun, batang, kulit, maupun akarnya karena mengandung senyawa saponin, flavonoid, dan tanin.

Selain itu, daging buah kedondong kaya akan vitamin C dan besi. Setiap 100 gram buah kedondong yang dapat dimakan mengandung 60-85 gram air, 0,5-9,8 gram protein, 0,3-1,9 gram lemak, 9-10,5 gram sukrosa, 0,85-3,6 gram serat. Untuk buah kedondong yang belum matang atau mentah mengandung zat pektin sebesar 10%.<sup>1</sup>

##### a. Manfaat Kedondong sebagai berikut:

##### 1. Meningkatkan Kesehatan Kulit

Kandungan vitamin C buah kedondong membantu memperbaiki jaringan dan memberi nutrisi pada kulit. Ini meningkatkan produksi kolagen dan meningkatkan keindahan kulit. Kedondong juga digunakan untuk

---

<sup>1</sup> Mauluddiyah, Atikah. TT. *34 Manfaat Kedondong Untuk Kesehatan Tubuh*. Tersedia di <https://manfaat.co.id/manfaat-kedondong> diakses pada 22 September 2018

mengobati penyakit kulit. Daun kedondong direbus dan ekstraknya digunakan sebagai pengganti body lotion dan pelembab. Secara tradisional, akar pohon digunakan untuk merawat kulit gatal.

2. Membantu Menurunkan Berat Badan

Buah kedondong rendah lemak, karbohidrat dan tinggi serat makanan. Meski buahnya rendah kalori, ia memberi nutrisi yang dibutuhkan ke tubuh. Jadi, ini adalah buah yang ideal untuk menurunkan berat badan. Kandungan air buah memberikan rasa kenyang dan juga mencegah makan berlebih.

3. Membantu menjaga kesehatan pencernaan

Kandungan serat baik yang terkandung di dalam buah kedondong membuat buah ini cocok dijadikan santapan karena serat baik untuk menjaga kesehatan pencernaan.

4. Mengatasi anemia

Kandungan zat besi dalam 100 gram buah kedondong mencapai 30 miligram, dapat membantu proses pembentukan sel darah merah. Selain zat besi, rupanya buah kedondong juga mengandung vitamin B1 yang dapat membantu produksi sel darah merah dan meningkatkan aliran oksigen ke seluruh tubuh dan mencegah anemia.

5. Mengendalikan kadar kolesterol

Vitamin C yang terdapat pada buah kedondong juga membantu metabolisme kolesterol menjadi asam amino.

b. Kandungan buah kedondong

Tidak banyak orang yang tahu bahwa ternyata buah kedondong memiliki banyak khasiat dan manfaat. Kedondong juga mengandung banyak vitamin dan kandungan yang lain yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh.

Kandungan Gizi	Jumlah
Energi	41 kkal
Protein	1 gr
Lemak	0,1 gr
Karbohidrat	10,3 gr
Kalsium	15 mg
Fosfor	22 mg
Zat Besi	3 mg
Vitamin A	233 UI
Vitamin B1	0,08 mg
Vitamin C	30 mg

<sup>2</sup>*Sumber Informasi Gizi : Berbagai publikasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia serta sumber lainnya.*

## 2. Permen Jelly

---

<sup>2</sup> Anonim.TT. *Kandungan Gizi dan Manfaat Buah*. Tersedia di

[http://www.nangimam.com/2013/12/kandungan-gizi-dan-manfaat-buah\\_3612.html](http://www.nangimam.com/2013/12/kandungan-gizi-dan-manfaat-buah_3612.html) diakses pada 22 September 2018

Pembuatan jelly merupakan salah satu cara untuk mengurangi limbah buah yang melimpah saat panen. Menghasilkan jelly bermutu baik dari buah yang melimpah saat panen merupakan tantangan yang sangat penting, karena dapat mengurangi limbah buah dan menghasilkan banyak keuntungan (Anggadiredja, 2009).

Jelly merupakan makanan setengah padat yang dibuat dari buah-buahan dan gula dengan kandungan total padatan minimal 65%. Komposisi bahan mentahnya ialah 45% bagian buah dan 55% bagian gula. Pembuatan jelly tidak menggunakan pulp tetapi sari buah. Jelly yang baik memiliki tekstur yang kenyal, transparan, serta memiliki aroma dan rasa buah yang asli.<sup>3</sup>

Fungsi buah dalam pembuatan jelly adalah sebagai pemberi warna dan aroma serta mengandung pektin yang sangat dibutuhkan untuk membuat struktur gel yang baik dan kokoh. Jika pektin dalam buah kurang untuk membentuk gel, maka perlu dilakukan penambahan pektin atau gelling agent lainnya. Penambahan pektin harus dilakukan sebelum sari buah mengalami pemanasan.

### 3. Bubuk Gelatin

Gelatin berasal dari bahasa latin (gelatos) yang berarti pembekuan. Gelatin adalah protein yang diperoleh dari hidrolisis parsial kolagen dari kulit, jaringan ikat dan tulang hewan. Gelatin menyerap air 5-10 kali beratnya. Gelatin larut dalam air panas dan jika didinginkan akan membentuk gel. Sifat yang dimiliki gelatin

---

<sup>3</sup> Levia, Helena. 2016. *Pembuatan Jelly dari Buah Nanas*. Tersedia di [https://www.academia.edu/30330508/Pembuatan\\_Jelly\\_dari\\_Buah\\_Nanas](https://www.academia.edu/30330508/Pembuatan_Jelly_dari_Buah_Nanas) html diakses pada 22 September 2018

<sup>4</sup> Tenri, Andi. 2011. *Pembuatan Jelly*. Tersedia di <http://anditenriptbp.blogspot.com/2011/02/pembuatan-jelly.html> html diakses pada 22 September 2018



bergantung pada jenis asam amino penyusunnya. Gelatin merupakan polipeptida dengan bobot molekul antara 20.000 g/mol-250.000 g/mol.<sup>5</sup>

Gelatin adalah derivat protein dari serat kolagen yang ada pada kulit, tulang, dan tulang rawan. Susunan asam aminonya hampir mirip dengan kolagen, dimana glisin sebagai asam amino utama dan merupakan 2/3 dari seluruh asam amino yang akan menyusunnya, 1/3 asam amino yang tersisa diisi oleh prolin dan hidroksiprolin.

## **B. Hipotesis**

Berdasarkan kajian teori di atas maka dapat diduga bahwa kedondong dapat dijadikan bahan dasar dalam pembuatan jelly.

---

<sup>5</sup> Anonim.TT.*Pengertian Gelatin*. Tersedia di <http://eprints.polsri.ac.id/2000/2/LA%20BAB%201.pdf> html pada tanggal 22 September 2018

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen. Metode ini dilakukan untuk membuktikan bahwa buah kedondong dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan permen jelly.

#### **B. Definisi Operasional**

Variable bebas : Kedondong

Variable terikat : Permen Jelly

#### **C. Populasi dan Sampel**

##### **1. Populasi**

Populasi adalah keseluruhan dan subjek penelitian (semua elemen yang ada dalam penelitian). Populasi yang digunakan adalah kedondong didaerah Tambun.

##### **2. Sampel**

Sampel adalah sebagian dari populasi yang akan mewakili keseluruhan populasi tersebut. Sampel yang digunakan adalah  $\frac{1}{2}$  kg kedondong.

#### **D. Alat dan Bahan Penelitian**

Alat Penelitian :

1. Pengaduk
2. Alat pamarut/blender
3. Pisau
4. Kompor

5. Saringan
6. Penggorengan
7. Sendok
8. Baskom
9. Mangkok
10. Botol ukur

Bahan Penelitian :

1. 4 sdm Gula Bubuk
2. 500 ml Air
3. 6 Buah Kedondong Segar
4. 11 sdm Gelatin Bubuk
5. 3 sdm Gula Pasir
6. 2 Bungkus Bubuk agar agar

#### **E. Cara Penelitian**

1. Kedondong dicuci hingga bersih
2. Kedondong dikupas dan dihaluskan dengan blender
3. Kedondong yang sudah dihaluskan di saring
4. Saringan kedondong ditaruh ke dalam wadah
5. Gula pasir, gelatin, dan gula bubuk dimasukkan kedalam panci
6. Hasil saring kedondong di campur dan masak dengan air mendidih
7. Adonan kedondong di aduk beberapa menit hingga mengental
8. Adonan kedondong di taruh di dalam wadah dan jemur dibawah sinar matahari
9. Adonan kedondong di angkat dan di potong dadu menjadi beberapa bagian
10. Hasil potongan dimasukkan kedalam toples dan tambahkan gula bubuk

11. Toples di tutup sampai gula bubuk tercampur dengan adonan yang sudah dipotong-potong
12. Permen jelly kedondong siap disajikan

#### **F. Tempat dan waktu penelitian**

1. Tempat dan waktu penelitian pertama  
Tempat : Grand Wisata Monte Aviolo EB5/06  
Waktu : 30 September 2018
2. Tempat dan waktu penelitian kedua  
Tempat : Grand Wisata  
Waktu : 9 Oktober 2018
3. Tempat dan waktu uji organoleptik  
Tempat : SMA Al Muslim  
Waktu : 10 Oktober 2018

#### **G. Analisis Hasil**

Analisis hasil pada penelitian dengan cara menganalisis hasil uji organoleptik terhadap rasa, tekstur, warna, aroma pada saat dikonsumsi kepada 10 orang responden.

## BAB IV

### DATA PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### A. HASIL PENELITIAN

Dari hasil penelitian, maka diperoleh data sebagai berikut :

**Tabel 4.1** Hasil Uji Organoleptik

No.	Rasa				Tekstur				Warna				Aroma			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1			V			V						V			V	
2			V				V					V				V
3				V			V					V				V
4				V				V				V				V
5		V				V					V				V	
6			V				V					V		V		
7				V			V					V				V
8			V					V				V			V	
9				V			V					V				V
10				V				V				V				V
Jumlah		1	4	5		2	5	3			1	9		1	3	6

Keterangan : 4 = Sangat suka

3 = Suka

2 = Kurang suka

1 = Tidak suka

**Tabel 4.2** Presentase Hasil Uji Organoleptik

Kriteria	Presentase			
	Sangat Suka	Suka	Kurang Suka	Tidak Suka
Rasa	50%	40%	10%	0%
Tekstur	30%	50%	20%	0%
Warna	90%	10%	0%	0%
Aroma	60%	30%	10%	0%

## B. Pembahasan

Berdasarkan dari tabel 4.2 dapat diketahui bahwa jelly yang terbuat dari kedondong sangat disukai oleh 50% responden. Hal ini menunjukkan bahwa rasa dari jelly ini lezat dan nikmat. Sedangkan untuk teksturnya, 30% responden sangat menyukainya, 50% suka.

Berdasarkan dari warna dan aroma, jelly ini disukai. Warna dari jelly ini seperti jelly pada umumnya. Hal ini dikarenakan jelly dibuat dengan bubuk agar-agar berwarna hijau. Sedangkan untuk aromanya sedikit kurang menarik (10% kurang suka) karena kurang beraroma kedondong.

Dari hasil uji coba pada 10 responden minimal rata-rata diatas 80% yang sangat suka dan suka dari tekstur jelly yang berbahan dasar kedondong yang banyak manfaatnya seperti terdapat pada kajian pustaka. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa buah kedondong dapat dijadikan bahan dasar pembuatan permen jelly.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. KESIMPULAN**

Dari hasil penelitian ini, terlihat bahwa responden menyukai jelly yang berbahan dasar kedondong. Hal ini dibuktikan dari tanggapan responden terhadap rasa, tekstur, warna dan aroma. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa kedondong dapat digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan jelly.

#### **B. SARAN**

1. Pilihlah kedondong yang matang agar mendapatkan hasil yang enak.
2. Untuk mendapatkan hasil jelly yang kenyal, sebaiknya bubuk gelatin dan bubuk agar-agar seimbang.
3. Pada saat proses pengeringan di bawah terik sinar matahari, sebaiknya tidak terlalu lama, agar jelly tidak meleleh.

## DAFTAR PUSTAKA

Mauluddiyah, Atikah. TT. *34 Manfaat Kedondong Untuk Kesehatan Tubuh.*

Tersedia di <https://manfaat.co.id/manfaat-kedondong> diakses pada 22 September 2018

Anonim.TT. *Kandungan Gizi dan Manfaat Buah.* Tersedia di

[http://www.nangimam.com/2013/12/kandungan-gizi-dan-manfaat-buah\\_3612.html](http://www.nangimam.com/2013/12/kandungan-gizi-dan-manfaat-buah_3612.html) diakses pada 22 September 2018

Levia,Helena.2016.*Pembuatan Jelly dari Buah Nanas.* Tersedia di

[https://www.academia.edu/30330508/Pembuatan\\_Jelly\\_dari\\_Buah\\_Nanas](https://www.academia.edu/30330508/Pembuatan_Jelly_dari_Buah_Nanas) html diakses pada 22 September 2018

Tenri,Andi.2011.*Pembuatan Jelly.* Tersedia di

<http://anditenriptbp.blogspot.com/2011/02/pembuatan-jelly.html> html diakses pada 22 September 2018

Anonim.TT.*Pengertian Gelatin.* Tersedia di

<http://eprints.polsri.ac.id/2000/2/LA%20BAB%201.pdf> html pada tanggal 22 September 2018



## LAMPIRAN



**Gambar 3.1 Buah Kedondong**



**Gambar 3.2 Bubuk Gelatin**



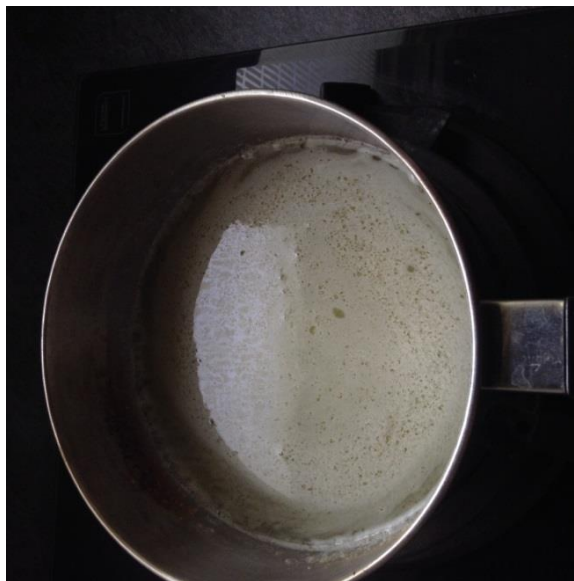
**Gambar 3.3 Gula Pasir**



**Gambar 3. Menyaring Ampas Kedondong**



**Gambar 3.5 Adonan agar-agar yang sudah dicampur dengan bubuk gelatin**



**Gambar 3.6 Saat adonan mulai mengental**



**Gambar 3.7 Jelly siap disajikan**

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : M. Heykal Putra  
Tempat Tanggal Lahir : Jakarta, 17 Agustus 2001  
Jenis Kelamin : Laki-Laki  
Agama : Islam  
Alamat : Grand Wisata Monte Aviolo EB5/06  
Riwayat Pendidikan : TK Putra Darma  
SD Putra Darma  
SMP Putra Darma  
SMA Al-Muslim