

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN PERMEN JELLY
BERBAHAN DASAR TERONG BELANDA**

SKRIPSI



Disusun oleh :

FIRDA JANUR PAWELAS

NO. MHS : 316100961

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2020

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN PERMEN JELLY
BERBAHAN DASAR TERONG BELANDA**

SKRIPSI



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata D-IV**

Disusun oleh :

FIRDA JANUR PAWELAS

NO. MHS : 316100961

**PROGRAM STUDI PENGELOLAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2020

HALAMAN PENGESAHAN
ANALISIS TINGKAT KESUKAAN PERMEN JELLY
BERBAHAN DASAR TERONG BELANDA



Disusun oleh :
FIRDA JANUR PAWELAS
316100961

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M.
NIDN. 0516057102

Pembimbing II

Dra. Heni Susilawati, M.M.
NIDN. 0505026202

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pengelolaan Perhotelan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M.
NIDN. 0516057102

BERITA ACARA LIHAN
ANALISIS TINGKAT KESUKAAN PERMEN JELLY BERBAHAN
DASAR TERONG BELANDA



DEWAN PENGUJI

Penguji Utama : Fian Damasidino, S.IP, M.Sc.
NIDN. 0525098901

Pembimbing I : Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M.
NIDN. 0516057102

Pembimbing II : Dra. Heni Susilowati, M.M.
NIDN. 0505026202

(
(
(

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Firda Janur Pawelas

NIM : 316100961

Jurusan : Pengelolaan Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "**Analisis Tingkat Kesukaan Permen Jelly Berbahan Dasar Terong Belanda**" tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaar di suatu perguruan tinggi manapun. Skripsi ini disusun berdasarkan penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Penelitian digunakan untuk memenuhi syarat guna memperoleh derajat Sarjana Sains Terapan Pariwisata D IV Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang tertulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang lazim.

Yogyakarta, 29 Desember 2020



Firda Janur Pawelas

316100961

MOTTO

“The best revenge is massive succes”

(Frank Sinatra)

“Succes does not consist in never making mistake but in never making the same one a second time”

(George Bernard Shaw)

“Satu hal yang tidak sempurna itu tidak akan menjadikan kamu seseorang yang kalah”

(Agnes Monica)

“tidak usah takut gagal, bekerjalah semaksimal mungkin dan percayalah bahwa semua jerih payah kita akan diperhitungkan oleh Tuhan”

(Merry Riana)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Syukur Alhamdulillah Segala Puji bagi Allah SWT, yang telah melimpahkan segala rahmat-Nya sehingga dalam kesempatan ini saya diberikan kesempatan, kemudahan, dan kelancaran dalam penyusunan tugas akhir dalam bentuk skripsi ini. Meskipun banyak cobaan dan rintangan selama penyusunan ini, tetapi selalu diberikan kekuatan sehingga bisa terselesaikan dengan baik.

Dengan demikian tak lupa terima kasih saya sampaikan juga kepada semua yang telah membantu kelancaran penyusunan skripsi ini baik secara moril, maupun materil. Dengan ini, karya saya persembahkan kepada :

1. Allah SWT atas berkat dan karunia-Nya yang diberikan kepada saya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Keluarga saya (Ibu Siti Marchamah, Bapak Hadi Purnomo, Kakak Gucci Rigen dan Kakak Pandan Panggalih) yang senantiasa memberikan doa dan semangat agar penulis segera menyelesaikan skripsi ini.
3. Sahabat dan teman-teman saya yaitu Handika Merlista, Deemoegoe Astrid, Fista Wulan, Ayu Praba, Rike, Ayung, Vivi, Anisa, Dewi, Lisa, Nada dan teman-teman angkatan 2016 yang tidak bisa disebutkan satu per satu, yang telah memberi dukungan dan doa.
4. Bapak dan Ibu dosen pembimbing, penguji, dan pengajar yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk menuntun, mengarahkan, dan memberikan bimbingan serta pelajaran yang tiada ternilai harganya kepada penulis.

KATA PENGANTAR

Puji syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran ALLAH SWT, yang telah memberikan ilmu pengetahuan, kekuatan, dan kesehatan jasmani, dan rohani kepada peneliti sehingga dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul “Analisis Tingkat Kesukaan Permen Jelly Berbahan Dasar Terong Belanda”. Penulisan ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sains Terapan Pariwisata pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan peran berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada :

1. Bapak Hermwan Prasetyanto, S.Sos, S.ST., M.M. selaku pembimbing I dan ketua jurusan Pengelolaan Perhotelan yang telah banyak memberikan bimbingan dan masukan yang baik serta meluangkan waktunya untuk mengarahkan penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Heni Susilowati, M.M. selaku pembimbing II yang telah banyak memberikan bimbingan dan masukan yang baik serta meluangkan waktunya untuk mengarahkan penyusunan skripsi ini dan juga membantu penulis dalam urusan surat-surat perizinan.

3. Bapak Fian Damasdino, S.IP, M.Sc. selaku penguji utama yang telah memberi kesempatan kepada peneliti untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Drs. Prihatno, M.M. selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan dukungan dalam penulisan skripsi ini.
5. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen serta Staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
6. Para responden penelitian yang telah meluangkan waktu untuk menyampaikan berbagai informasi dan mengisi kuesioner penelitian.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan yang dikarenakan keterbatasan pengetahuan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan dari pembaca.

Akhir kata peneliti berharap semoga karya tulis ilmiah ini dapat bermanfaat bagi semua orang dan dapat berfungsi sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,

Peneliti

DAFTAR ISI

| | |
|--|------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PENGESAHAN | ii |
| HALAMAN BERITA ACARA UJIAN..... | iii |
| HALAMAN PERNYATAAN | iv |
| MOTTO | v |
| HALAMAN PERSEMBAHAN..... | vi |
| KATA PENGANTAR..... | vii |
| DAFTAR ISI..... | ix |
| DAFTAR GAMBAR..... | xii |
| DAFTAR TABEL | xiv |
| DAFTAR LAMPIRAN | xv |
| ABSTRAK..... | xvi |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 5 |
| C. Batas Masalah | 5 |
| D. Tujuan Penelitian | 5 |
| E. Manfaat Penelitian..... | 5 |
| BAB II LANDASAN TEORI | |
| A. Tinjauan Umum | 7 |
| 1. Warna..... | 7 |

| | |
|--|----|
| 2. Permen | 8 |
| 3. Terong Belanda | 10 |
| 4. Gelatin..... | 12 |
| B. Tinjauan Bahan | 16 |
| 1. Terong Belanda | 16 |
| 2. Gelatin..... | 18 |
| 3. Agar – agar..... | 19 |
| 4. Gula Pasir..... | 21 |
| 5. Citric Acid..... | 22 |
| 6. Natrium Benzoat..... | 23 |
| 7. Air..... | 24 |
| C. Tinjauan Peralatan Yang Digunakan..... | 25 |
| D. Tinjauan Teknik Pengolahan | 30 |
| 1. Pembuatan Permen Jelly Terong Belanda | 30 |
| E. Kerangka Pikir | 32 |
| F. Penelitian Terdahulu..... | 33 |
| G. Hipotesis | 35 |

BAB III METODE PENELITIAN

| | |
|--------------------------------|----|
| A. Jenis Penelitian..... | 37 |
| B. Lokasi Penelitian..... | 37 |
| C. Populasi Sampel..... | 38 |
| D. Sumber Data..... | 40 |
| E. Variabel dan Indikator..... | 40 |

| | |
|---|-----------|
| F. Metode Pengumpulan Data..... | 41 |
| G. Metode Analisis Data | 43 |
| BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN | |
| A. Deskripsi Objek Penelitian | 45 |
| 1. Tahap Pelaksanaan Eksperimen | 45 |
| B. Karakteristik Responden..... | 59 |
| 1. Jenis Kelamin Responden | 59 |
| 2. Usia Responden..... | 60 |
| 3. Pekerjaan Responden..... | 60 |
| C. Uji Kelayakan Instrumen..... | 61 |
| 1. Uji Validitas | 61 |
| 2. Uji Reabilitas..... | 62 |
| D. Hasil Analisis Data..... | 63 |
| E. Pembahasan | 68 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | |
| A. Kesimpulan | 72 |
| B. Saran..... | 73 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 74 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|-------------------|----|
| Gambar 2.1 | 18 |
| Gambar 2.2 | 19 |
| Gambar 2.3 | 20 |
| Gambar 2.4 | 22 |
| Gambar 2.5 | 23 |
| Gambar 2.6 | 24 |
| Gambar 2.7 | 25 |
| Gambar 2.8 | 25 |
| Gambar 2.9 | 26 |
| Gambar 2.10 | 26 |
| Gambar 2.11 | 27 |
| Gambar 2.12 | 27 |
| Gambar 2.13 | 28 |
| Gambar 2.14 | 28 |
| Gambar 2.15 | 29 |
| Gambar 2.16 | 29 |
| Gambar 2.17 | 30 |
| Gambar 4.1 | 53 |
| Gambar 4.2 | 54 |
| Gambar 4.3 | 54 |
| Gambar 4.4 | 54 |

| | |
|-------------------|----|
| Gambar 4.5 | 55 |
| Gambar 4.6 | 55 |
| Gambar 4.7 | 55 |
| Gambar 4.8 | 57 |
| Gambar 4.9 | 57 |
| Gambar 4.10 | 58 |
| Gambar 4.11 | 58 |
| Gambar 4.12 | 59 |
| Gambar 4.13 | 59 |

DAFTAR TABEL

| | |
|------------------|----|
| Tabel 2.1 | 09 |
| Tabel 2.2 | 16 |
| Tabel 2.3 | 17 |
| Tabel 4.1 | 46 |
| Tabel 4.2 | 48 |
| Tabel 4.3 | 51 |
| Tabel 4.4 | 59 |
| Tabel 4.5 | 60 |
| Tabel 4.6 | 61 |
| Tabel 4.7 | 61 |
| Tabel 4.8 | 62 |
| Tabel 4.9 | 63 |
| Tabel 4.10 | 64 |
| Tabel 4.11 | 65 |
| Tabel 4.12 | 66 |
| Tabel 4.13 | 67 |
| Tabel 4.14 | 67 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--------------|---|
| Lampiran I | Data Responden |
| Lampiran II | Data SPSS Uji Kelayakan Instrumen Validitas dan Realibilitas |
| Lampiran III | Data SPSS Uji One Sample t-Test |
| Lampiran IV | Kuisisioner Penelitian Permen Jelly Berbahan Dasar Terong Belanda |
| Lampiran V | Tabel Uji T |
| Lampiran VI | Tabel Uji r |
| Lampiran VII | Data Excel Responden |

ABSTRAK

Terong Belanda yang melimpah saat ini hanya digunakan atau diolah sebagai jus dan sirup saja. Padahal Terong Belanda ini memiliki banyak manfaat bagi kesehatan diantaranya yaitu untuk kesehatan mata, meningkatkan kekebalan tubuh dan mengobati panas dalam. Dengan ini penulis membuat inovasi Terong Belanda menjadi permen jelly dan melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Tingkat Kesukaan Permen Jelly Berbahan Dasar Terong Belanda” dengan tujuan untuk memaksimalkan manfaat dari Terong Belanda dan memberikan inovasi baru dalam pengolahan Terong Belanda.

Metode analisis data menggunakan uji hedonik dan uji one sample t-test diambil dari penilaian responden melalui kuisisioner yang meliputi penelitian permen jelly berbahan dasar Terong Belanda dari aspek tekstur, rasa dan warna. Responden penelitian adalah sebanyak 30 orang yang diambil dengan teknik random sampling dari populasi mahasiswa dan mahasiswi Pengelolaan Perhotelann STP AMPTA Yogyakarta. Peneliti juga akan membuktikan seberapa besar tingkat kesukaan responden terhadap permen jelly berbahan dasar Terong Belanda yang telah dibuat.

Hasil penelitian dari pembahasan ini terbukti bahwa faktor tekstur, rasa dan warna dari Permen Jelly Berbahan Dasar Terong Belanda memiliki tingkat kesukaan yang tinggi. Untuk pengujian hasil hipotesis pada variabel tekstur menunjukkan taraf signifikansi lebih kecil dari 0.05 ($0.000 < 0.05$) dan t hitung lebih besar dari t tabel ($4.785 > 2.051$), untuk pengujian hipotesis pada variabel rasa menunjukkan taraf signifikansi lebih besar dari 0.05 ($0.017 > 0.05$) dan t hitung $>$ t tabel ($2.536 > 2.051$), untuk pengujian hipotesis pada variabel warna menunjukkan taraf signifikansi lebih besar dari 0.05 ($0.012 > 0.05$) dan t hitung $>$ t tabel ($2.693 > 2.051$) yang berarti bahwa H_a diterima dan H_o ditolak, artinya bahwa tingkat kesukaan responden pada variabel tekstur, rasa dan warna adalah suka / tinggi.

Kata kunci : Permen Jelly, Terong Belanda, Inovasi

ABSTRAC

The abundant Tamarillo is currently only used or processed as a juice and syrup. Though Tamarillo has many health benefits including eye health, boosting immunity and treating heartburn. With this, the authors made the innovation of *Tamarillo into jelly candy and conducted a study entitled “ Analisis Tingkat Kesukaan Permen Jelly Berbahan Dasar Terong Belanda” with the aim of maximizing the benefits of Tamarillo and providing new innovations in Tamarillo processing.*

Methods of data analysis using the hedonic test and one sample t-test were taken from the respondents assessment through a questionnaire which included research on Tamarillo-based jelly candy from the aspects of texture, taste, and color. Respondents of the study were 30 people who were taken by random sampling technique from the student population of Hotel Management STP AMPTA Yogyakarta. Researchers will also prove how much the respondents like the Tamarillo based jelly candy that has been made.

The results of this study proved that the texture, taste and color factors of Tamarillo based jelly candy had a high level of preference. To test the results of the hypothesis on the texture variable, it shows a significance level less than 0.05 ($0.000 < 0.05$) and t is greater than t table ($4.785 > 2.051$), for testing the hypothesis on the taste variable shows a significance level greater than 0.05 ($0.017 > 0.05$).) and t is greater than t table ($2.536 > 2.051$), for testing the hypothesis on the color variable shows a significance level greater than 0.05 ($0.012 > 0.05$) and t is greater than t table ($2.693 > 2.051$) which means that H_a accepted and H_o is rejected, meaning that the respondent's level of preference for texture, taste and color variables is like / high.

Keywords : Jelly Candy, Tamarillo, Innovation

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kekayaan sumber daya alam di Indonesia sangat melimpah, seperti contohnya di Dataran Tinggi Dieng, yaitu terdapat banyak tumbuhan Terong Belanda. Tumbuhan Terong Belanda ini memiliki banyak manfaat dan dapat diolah menjadi berbagai macam makanan, namun masyarakat setempat kurang produktif dalam mengolah dan memanfaatkan kekayaan alam tersebut. Terong Belanda saat ini hanya dijadikan sirup maupun jus oleh masyarakat sekitar, padahal Terong Belanda ini dapat di inovasikan menjadi lebih banyak menu lagi seperti permen. Penyebab kurangnya inovasi dari masyarakat yaitu kurangnya keahlian yang dimiliki dalam pengolahan sumber daya alam dan tidak dapat mempromosikan produk yang telah dibuatnya. Peneliti melakukan inovasi untuk membuat permen jelly berbahan dasar Terong Belanda dengan tujuan memanfaatkan Terong Belanda, memaksimalkan sumber daya yang ada dan memperkenalkan olahan baru yang berbahan dasar Terong Belanda kepada masyarakat sekitar.

Pengolahan makanan yang diciptakan dengan inovasi-inovasi baru ini salah satunya adalah makanan tradisional yang diolah menjadi modern tanpa menghilangkan ciri khasnya. Makanan yang memiliki banyak manfaat yang baik untuk tubuh dan memiliki rasa yang kurang enak dapat diracik dengan bahan-bahan yang sesuai sehingga makanan tersebut menjadi enak. Selain itu,

obat-obat tradisional yang memiliki rasa pahit dapat dikreasikan menjadi makanan yang lezat sehingga bisa dikonsumsi tanpa terasa seperti obat. Menciptakan inovasi baru pada sebuah makanan dapat menambah penggunaan sumber daya alam yang ada dan mampu menjadi daya tarik atau peningkatan penjualan pada suatu usaha.

Inovasi makanan yang sering dilakukan adalah pada buah dan sayuran karena banyak mengandung manfaat yang baik untuk tubuh. Inovasi ini dilakukan karena beberapa buah dan sayuran memiliki rasa yang kurang enak selain itu juga banyak anak-anak yang berada di usia pertumbuhan tidak suka dengan buah dan sayur. Buah dan sayuran yang memiliki rasa kurang enak akan diracik dengan baik supaya menjadi suatu makanan yang menarik dan memiliki rasa yang enak. Buah Kemar atau yang sering disebut dengan Terong Belanda merupakan salah satu contoh buah yang memiliki banyak manfaat.

Buah Kemar atau Terong Belanda ini memiliki nama latin *Solanum Betaceum*. Buah ini berasal dari daerah Amazon di Amerika Latin, yang pertama membawa dan mengembangkan di Indonesia adalah orang Belanda sehingga dikenal dengan nama Terong Belanda. Terong Belanda termasuk keluarga *solanacea* yang berasal dari Peru dan masuk ke negara Indonesia dikembangkan antara lain di daerah Bali, Jawa Barat, dan Tanah Karo Sumatera Utara, Kumalaningsih dan Suprayogi dalam Enda, (2012:1). Karakteristik dari Terong Belanda adalah memiliki bentuk seperti buah sawo, berukuran kecil, dan biasanya berwarna merah keunguan. Salah satu ciri

utama dari buah ini adalah dapat dikenali melalui baunya yang unik dan berbeda dengan buah lainnya. Terong Belanda ini memiliki rasa yang asam sehingga jarang dikonsumsi secara langsung.

Terong Belanda umumnya dikonsumsi secara langsung maupun diolah menjadi minuman seperti jus dan sirup. Terong Belanda atau Kemar memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Kandungan gizi dari buah Terong Belanda adalah anthosianin, beta-karoten, serat, vitamin A, vitamin B6, vitamin C, dan vitamin E (Sri Kumalangsih dan Suprayogi, 2006 : 2). Sedangkan menurut (Lusia 2013:1-2) Terong Belanda berguna untuk kesehatan mata, meningkatkan daya kekebalan tubuh, mengobati panas dalam dan lain-lain. Terong Belanda sampai saat ini belum begitu banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena rasanya yang terlalu asam sehingga disini saya akan membuat inovasi untuk Terong Belanda ini menjadi “Permen Terong Belanda”.

Permen Terong Belanda ini akan berbentuk jelly yang merupakan suatu produk olahan bertekstur lunak, yang diproses sedemikian rupa dan biasanya dicampur dengan lemak, gelatin, emulsifier dan lain-lain sehingga dihasilkan produk yang cukup keras untuk dibentuk namun cukup lunak untuk dikunyah dalam mulut sehingga setelah adonan masak dapat langsung dibentuk dan dikemas dengan atau tanpa perlakuan aging (SNI, 2008). Pembuatan permen jelly biasanya menggunakan bahan pembentuk gel yang sifatnya reversible yaitu jika gel dipanaskan akan membentuk cairan dan bila didinginkan akan membentuk gel kembali (Hambali et al, 2004). Bahan pembentuk gel yang

umum digunakan adalah gelatin. Gelatin mempunyai sifat dapat berubah dari bentuk sol menjadi gel. Penulis melakukan inovasi pada buah Terong Belanda menjadi permen karena permen mudah di konsumsi dimana saja dan kapan saja, selain itu permen Terong Belanda juga bisa dimakan mulai dari anak-anak hingga orang tua (Sri Kumalaningsih dan Suprayoi, 2006 : 58). Permen Terong Belanda ini memiliki banyak manfaat dibandingkan dengan permen-permen yang dijual biasanya. Alasan mengubah menjadi permen karena permen mudah di dapat di pusat perbelanjaan maupun warung, memiliki harga yang terjangkau, serta berukuran kecil sehingga mudah untuk dibawa kemana saja. Penulis dapat mengambil manfaat dari Terong Belanda dan Permen. Pembuatan permen Terong Belanda juga memanfaatkan warna dari Terong Belanda itu sendiri sehingga dalam proses pembuatannya tidak menggunakan pewarna makanan.

Permen Terong Belanda ini karena memiliki manfaat yang banyak dan belum di konsumsi dengan maksimal oleh masyarakat sehingga sangat disayangkan. Harapan dari adanya inovasi ini semakin banyak orang yang mengkonsumsi Terong Belanda sehingga kita dapat memperoleh manfaat dari Terong Belanda.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penulis mengambil rumusan masalah dalam penelitian yaitu : Bagaimana tingkat kesukaan permen jelly Terong Belanda di tinjau dari variabel rasa, warna, dan tekstur permen jelly Terong Belanda.

C. Batasan Masalah

Penelitian kali ini dibatasi supaya penelitian dapat berjalan dengan lancar dan baik, maka peneliti melakukan batasan aspek yang dinilai yaitu meliputi tekstur, warna dan rasa.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah dan batasan masalah diatas maka tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan permen jelly berbahan dasar Terong Belanda di tinjau dari variabel tekstur, rasa dan warna.

E. Manfaat Penelitian

Penulisan proposal skripsi Penggunaan Gelatin Dalam Pembuatan Permen Jelly Terong Belanda memiliki beberapa manfaat dari berbagai aspek dan penulis menjelaskan 4 manfaatnya sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Memberikan pemikiran dan ide-ide terbaru dalam pembuatan produk dibidang pangan, sehingga produk ini dapat dikembangkan dimasa yang akan datang sebagai produk yang digemari masyarakat umum.

2. Bagi Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

Dapat memberikan ilmu pengetahuan bagi pembaca, khususnya untuk mahasiswa dengan program studi Pengelolaan Perhotelan.

3. Bagi Industri

Memberikan data hasil penelitian permen jelly Terong Belanda, adanya produk permen jelly Terong Belanda ini diharapkan dapat di produksi oleh industri supaya dapat memanfaatkan Terong Belanda

4. Bagi Masyarakat

Manfaat bagi masyarakat memberikan inovasi bariu berbahan dasar bahan lokal yaitu Terong Belanda.