

ABSTRAK

Labu kuning atau biasa dikenal dengan waluh (*Cucurbita moschata* Duch.) merupakan tanaman yang memiliki kandungan gizi cukup baik bagi tubuh manusia, seperti karbohidrat, protein, serat dan vitamin-vitamin. Warnanya yang kuning cerah menunjukkan bahwa labu atau waluh mengandung salah satu pigmen karotenoid. *Fruit leather* merupakan sejenis makanan cemilan hasil olahan daging buah yang dihancurkan (menjadi bubur) kemudian dikeringkan dengan panas matahari atau suhu panas 60-70°C. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan pektin dan lama pengeringan yang berbeda terhadap sifat sensoris *leather*, untuk mengetahui perlakuan optimum dan retensi kandungan betakaroten labu kuning. Penelitian ini menggunakan *Respon Surface Metodology* (RSM) dengan desain eksperimen *Central Composite Design* yakni menggunakan 2 faktor dan 5 level pada masing-masing faktor yakni konsentrasi pektin (0,5; 1; 1,5; 2; 2,5) gram dan lama pengeringan (5; 5,5; 6; 6,5; 7) jam. Parameter yang di amati yaitu uji sensoris, uji tekstural dengan menggunakan alat *tekstur analyzer*, kadar air dan uji betakaroten. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa kondisi optimum adalah penambahan pektin 2.5%, lama pengeringan 5.693 jam dengan nilai kesukaan warna (hedonik) 3,394, kesukaan keseluruhan 3,323 dan kadar air 11,277%. Awal kandungan betakaroten labu kuning sebesar 2,884 µg/g dan setelah menjadi *yellow pumpkin leather* kandungan betakaroten menurun hingga 0,598 µg/g.

Kata Kunci: Labu Kuning, fruit leather, RSM (*Response Surface Methodology*)

ABSTRACT

*The yellow pumpkin is called waluh (*Cucurbita moschata* Duch) it's has good nutrition to the human body. Such as carbohydrate, protein, fibrous, and vitamine. The color is yellow brass, it shows that pumpkin (waluh) contains a pigment karotenid. Fruit leather is kind of snack by fruit destroyed (become porridge), then it's drained by hot of sun or temperature hot around 60-70°C. The research of purpose knows influence pectin addition and drainage is different to sensories nature leather, to know optimum treatment and retention the betacaroten of pumpkin. Examination use respon surface methodology (RSM) by design experiment central composite design use 2 factors and 5 level that each factor is concentration pectin (0,5; 1; 1,5; 2; 2,5) gram and long drained (5; 5,5; 6; 6,5; 7) hours. Parameter is observed test sensories, the tekstural test use tekstur analyzer equipment, level of water and betacaroten test. The result is obtained shows that optimum condition is pectin addition 2,5%, drained long 5,693 hours by score color preference (hedonic) is 3.394, overall preference is 3,323, and value of water is 11,277% . The first content of yellow pumpkin as big as 2,884 µg/g and after becomes yellow pumpkin leather, content of betacaroten go down up to 0,598 µg/g.*

Keywords: *Yellow Pumpkin, fruit leather, RSM (Response Surface Methodology)*