

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sayuran pada umumnya sangat berperan pada kehidupan manusia untuk pemenuhan kebutuhan pangan dan peningkatan gizi, karena sayuran merupakan salah sumber mineral, serat dan vitamin yang diperlukan untuk kesehatan tubuh manusia. Hampir semua masyarakat Indonesia sudah mengenal sayuran, salah satunya adalah kangkung (Rukmana, 1994).

Kangkung merupakan jenis sayuran yang memiliki banyak kandungan. Selain memiliki rasa yang enak kangkung juga memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Konsumsi kangkung kemungkinan akan meningkat seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap makanan yang bergizi. Kandungan gizi kangkung cukup tinggi, terutama vitamin A, vitamin C, zat besi, kalsium, potasium dan fosfor (Rahman dan Parkplan, 2004).

Fruit leather merupakan suatu produk olahan buah yang berbentuk lembaran tipis yang umumnya mempunyai konsistensi dan rasa yang khas tergantung dari jenis buah yang diolah sebagai bahan baku untuk dijadikan *fruit leather* (Murdinah, 2010). Standart mutu fruit leather belum ada, namun fruit leather yang baik mempunyai kandungan air 10-20%, nilai Aw kurang dari 0,7, tekstur plastisitas, kenampakan seperti kulit dan terlihat mengkilat (Nurlaely, 2002).

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh komposisi dan suhu terhadap kuat tarik *leather* kangkung dan optimasinya ?

1.3. Tujuan

1. Mengkaji pengaruh komposisi dan suhu terhadap kuat tarik *leather* kangkung dan optimasinya.

1.4. Manfaat

1. Mengetahui proses produksi *leather* kangkung.
2. Mengetahui uji tekstur *leather* kangkung.