

AGUS SLAMET NPM. 13.03.3.1.1.00050. Optimasi Formulasi Dan Suhu Terhadap Sensoris *Leather* Kangkung. Dibawah Bimbingan **Askur Rahman, S.T.,MP** dan **Khoirul Hidayat, S.T., M.T**

ABSTRAK

Vegetable leather merupakan pengembangan dari *fruit leather* yang merupakan makanan ringan dengan tekstur tipis seperti kulit buah dan mempunyai rasa khas dari bahan baku yang digunakan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi pektin, asam sitrat dan suhu yang optimum pada kualitas *leather* kangkung. Metode yang digunakan yaitu *Response Surface Methodology (RSM)* dengan 3 faktor (pektin, asam sitrat dan suhu) serta 5 level untuk masing – masing faktor (pektin 4, 6, 8, 10, 12%; asam sitrat 0,1, 0,2, 0,3, 0,4, 0,5%; suhu 50, 55, 60, 65, 70oC). Hasil penelitian menunjukkan bahwa setiap faktor dan interaksi terhadap warna, aroma, dan rasa tidak memberikan pengaruh yang signifikan ($P \geq 0,05$), kecuali faktor pektin dan interaksi pektin dengan pektin memberikan pengaruh signifikan ($P \leq 0,05$) pada kesukaan terhadap tekstur *leather* kangkung. Formulasi *leather* kangkung yang optimum sebesar 0,50724 (*composite desirability*) terdiri dari pektin 4%, asam sitrat 0,2495%, dan suhu 50oC.

Kata kunci : Vegetable leather, kangkung, pektin, asam sitrat, suhu, (RSM)