

ALJANNATUL MAKWA. NIM 14.03.3.1.1.00004. Pengaruh Proporsi Pepaya (*Carica papaya L.*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris *Fruit Leather* Siwalan (*Borassus flabellifer L.*). Dibawah bimbingan **Ir. Muhammad Fakhry, MP.** dan **Khoirul Hidayat, S.T., MT.**

ABSTRAK

Buah siwalan mudah mengalami kerusakan karena kandungan airnya yang sangat tinggi oleh karena itu perlu adanya penganeekaragaman pangan berbentuk olahan seperti *fruit leather* untuk memperpanjang umur simpannya. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh proporsi buah pepaya terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris *fruit leather* siwalan. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan faktor tunggal yaitu proporsi pepaya (0%, 10%, 20%, 30%, 40%). Parameter penelitian meliputi elongasi, kuat tarik, warna menggunakan *colour reader*, kadar air, pH dan aktivitas air. Pengujian sensoris menggunakan metode hedonik pada 30 orang panelis tidak terlatih meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Data yang diperoleh dianalisis dengan uji ANOVA satu arah (*one way anova*) dengan uji lanjut duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan pepaya dalam *fruit leather* siwalan berpengaruh terhadap warna (L , a^* , dan b^*), kadar air, aktivitas air, pH dan kuat tarik. Akan tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap elongasi. Pada uji sensoris memberikan pengaruh nyata terhadap warna dan tidak berpengaruh nyata terhadap aroma, tekstur dan rasa *fruit leather* siwalan.

Kata kunci: *siwalan, fruit leather, pepaya, fisikokimia, sensoris.*