

ANGGA FIRMANSYAH NPM 20.03.3.1.1.00059. Pengaruh Persentase Kulit Buah Juwet (*Syzygium cumini*) Dalam Pembuatan *Fruit Leather* Pada Karakteristik Dan Stabilitas Penyimpanan. Pembimbing **Prof. Ir. Umi Purwandari, M. App. Sc., Ph.D.** Dan **Rakhmawati, S.TP., M.T.**

ABSTRAK

Fruit leather merupakan salah satu olahan kudapan yang berasal dari *puree* buah yang dikeringkan menggunakan *dehydrator* makanan atau menggunakan panas matahari langsung. Tujuan penelitian ini yaitu mengkaji pengaruh tingkat persentase kulit buah juwet (*Syzygium cumini*) pada pembuatan karakteristik *fruit leather* dan mengkaji waktu stabilitas penyimpanan terhadap karakteristik *fruit leather* buah juwet (*Syzygium cumini*). Desain penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 faktor yaitu konsentrasi jumlah kulit dan daging buah juwet (0%, 15%, 30%) dan stabilitas waktu penyimpanan *fruit leather* selama (1,2,3,4) minggu dengan 2 kali percobaan. Parameter penelitian yang diuji yaitu kadar air, kuat tarik dan elongasi, warna dan sensoris. Perbedaan proporsi kulit juwet yang digunakan pada *fruit leather* memberikan pengaruh nyata ($p\text{-value} < 0,05$) terhadap nilai L^* (kecerahan), a^* (kemerahan) dan b^* (kekuningan) *fruit leather* juwet, kuat tarik dan elongasi yang dihasilkan. Semakin tinggi konsentrasi kulit juwet yang digunakan, maka semakin menurun nilai L^* , a^* , b^* , semakin meningkat nilai kuat tarik dan elongasi. Namun perbedaan proporsi kulit juwet yang digunakan pada *fruit leather* tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air. Semakin lama penyimpanan, maka nilai L^* , a^* , b^* , kadar air dan elongasi semakin menurun. Stabilitas penyimpanan pada produk *fruit leather* juwet setelah 4 minggu terdapat perubahan atau tidak stabil yaitu pada warna L^* , a^* , b^* , kuat tarik dan elongasi dan kestabilan yang diperoleh hanya pada kadar air. Sedangkan produk *fruit leather* setelah penyimpanan selama 4 minggu maka tidak ada perbedaan terhadap penilaian sensoris pada semua sampel, dengan nilai warna “suka”, nilai aroma “agak suka”, nilai tekstur “suka”, nilai rasa “suka” dan nilai kesukaan keseluruhan “suka”.

Kata Kunci: *Fruit Leather*, Juwet, Stabilitas

ANGGA FIRMANSYAH NPM 20.03.3.1.1.00059. *Effect of Juwet Fruit Skin Percentage (Syzygium cumini) in Making Fruit Leather on Characteristics And Storage Stability. Under the guidance of Prof. Ir. Umi Purwandari, M. App. Sc., Ph.D. And Rakhmawati, S.TP., M.T.*

ABSTRACT

Fruit leather is one of the processed snacks derived from fruit puree that is dried using a food dehydrator or using direct sunlight. The purpose of this study is to examine the effect of the percentage of juwet fruit (Syzygium cumini) on the manufacture of fruit leather characteristics and to examine the storage stability time on the characteristics of juwet fruit (Syzygium cumini) fruit leather. The design of this study used a Complete Random Design (RAL) with 2 factors, namely the concentration of the number of juwet skin and pulp (0%, 15%, 30%) and the stability of fruit leather storage time for (1,2,3,4) weeks with 2 experiments. The research parameters tested were moisture content, tensile strength and elongation, color and sensory. The difference in the proportion of juwet leather used in fruit leather has a real influence ($p\text{-value} < 0.05$) on the L^* (brightness), a^* (reddish) and b^* (yellowish) values of juwet fruit leather, tensile strength and elongation produced. The higher the concentration of juwet bark used, the lower the L^* , a^* , b^* values, the higher the tensile strength and elongation values. However, the difference in the proportion of juwet leather used in fruit leather does not have a real effect on the moisture content. The longer the storage, the lower the L^* , a^* , b^* , moisture content and elongation values. The storage stability of fruit leather products is juwet after 4 weeks there are changes or instability, namely in the color of L^* , a^* , b^* , tensile strength and elongation and stability obtained only in moisture content. While fruit leather products after storage for 4 weeks, there was no difference in sensory assessment on all samples, with a color value of "like", aroma value of "somewhat like", texture value of "like", taste value of "like" and overall favorite value of "like".

Keywords: Fruit Leather, Juwet, Stability