

ABSTRAK

Fruit leather adalah makan ringan yang mempunyai tekstur yang tipis dengan ketebalan 2-3 mm dengan kadar air 10-25% dan memiliki rasa manis yang khas dari bahan baku yang digunakan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui komposisi pisang, kelor dan suhu terhadap warna, tesktur, dan sensoris dengan menggunakan Response Surface Methodology (RSM) dengan 3 faktor yaitu pisang, kelor dan suhu dan 5 level masing – masing faktor, yaitu dengan komposisi pisang 85; 87,5; 90; 92,5; 95 g, tepung kelor 5; 7,5; 10; 12,5; 15 g dan suhu dengan suhu 50; 52,5; 55; 57,5; 60°C. Hasil yang di peroleh dari fruit leather kelor pisang pada uji warana terhadap nilai L dan b yang menunjukkan interaksi suhu dengan suhu mempunyai pengaru nyata. Uji tekstur faktor pisan, suhu dan interaksi pisang dengan suhu berpengaruh nyata sementara uji sensoris faktor suhu berpengaruh nyata nilai ($P < 0,05$) komposisi yang optimum nilai warna, sensoris dan tekstur sebesar 0,17095, terdiri pisang 91g, tepung kelor 7,98g, dah suhu 56°C

Kata kunci : *Fruit leather, kelor, pisang, Response Surface Methodology (RSM).*

ABSTRACT

Fruit leather is a light meal that has a thin texture with a thickness of 2-3 mm with a water content of 10-25% and has a sweet taste typical of the raw materials used. This study aims to determine the composition of banana, kelor and temperature to the color, tesktur, and sensorial by using Response Surface Methodology (RSM) with 3 factors, namely banana, kelor and temperature and 5 levels of each factor, namely the composition of bananas 85; 87.5; 90; 92.5; 95 g, moringa flour 5; 7.5; 10; 12.5; 15 g and temperature with temperature 50; 52.5; 55; 57.5; 60oC. The results obtained from the fruit leather banana flour on the warana test against the value of L and b which shows the interaction temperature with temperature has a real pengaru. Banana texture test of temperature factor and banana interaction with temperature had significant effect while temperature factor sensory test had significant effect ($P < 0.05$) optimum composition of color, sensory and texture value of 0.17095, consisting of 91g banana, moringa flour 7, 98g, dah temperature 56oC

Keywords: *Fruit leather, kelor, banana, Response Surface Methodology (RSM).*