

ABSTRAK

Tepung premix fruit leather mangga dibuat dari campuran tepung mangga, tepung tapioka dan tepung beras, sehingga memudahkan pengguna dalam memasaknya. Untuk menjadi fruit leather, tepung premix dicampurkan dengan air kemudian dipanaskan. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui bagaimana pengaruh proporsi tepung mangga dalam campuran tepung tapioka serta tepung beras, pada uji kadar air, warna, sensoris, kuat tarik dan elongasi pada fruit leather mangga dari tepung premix, dan perubahannya selama penyimpanan. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu proporsi tepung mangga (20 g, 30 g, 40 g, 50 g dan 60 g) dan dua kali perulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin sedikit proporsi tepung mangga menghasilkan fruit leather mangga dari tepung premix dengan karakteristik rasa, kadar air, tingkat kemerahan (a) dan elongasi lebih tinggi, sedangkan padatingkat kecerahan (L), kekuningan (b), aroma, warna, kekenyalan, kelengketan ditangan, nilai keseluruhan dan kuat tarik lebih rendah. Panelis lebih menyukai fruit leather dari tepung premix dengan proporsi tepung mangga sebanyak 40 gram yang kemudian diuji stabilitas penyimpanannya selama 5 minggu dan diuji perubahan warna dan tekstur selama penyimpanannya. Tepung premix fruit leather mangga mengalami peningkatan a_w (aktivitas air), penurunan nilai L, a, b dan nilai kuat tarik dan elongasi.

Kata kunci : Tepung premix, Fruit leather, Stabilitas penyimpanan.