

MIFTAHIR HIDAYAT. J1A120016. : Pengaruh penambahan gum arab terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *Fruit leather* dari ekstrak kulit buah mangga podang

Pembimbing : Dr. Ir. Dharia Renate, M.Sc dan Ulyarti, S.TP., M.Sc

RINGKASAN

Fruit leather merupakan lembaran tipis dengan ketebalan 2-3 mm dan kadar air 10-25%, menonjolkan konsistensi serta cita rasa khas dari berbagai jenis buah. Pengolahannya sebagai manisan kering menjadi produk komersial skala industri relatif mudah dengan cara menghancurkan buah menjadi puree dan mengeringkannya. Kriteria penting bagi *Fruit leather* melibatkan warna menarik, tekstur sedikit liat dan kompak, serta plastisitas yang memungkinkan gulungan tanpa mudah patah. Beberapa penelitian sebelumnya mengeksplorasi pembuatan *Fruit leather* dari berbagai buah, seperti pepaya, sirsak rosella, jambu mete, nangka, mangga, campuran mangga rosella, campuran nanas dan pisang, jambu, sirsak dengan daun katuk, dan kombinasi buah naga merah dengan mangga.

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan yang digunakan adalah variasi konsentrasi gum arab yang terdiri dari 5 taraf (0,3%, 0,6%, 0,9%, 1,2% dan 1,5% masing- masing perlakuan diulang sebanyak 4 kali sehingga diperoleh 20 satuan percobaan. Parameter yang diamati yaitu, kadar air, kekenyalan, kadar serat, vitamin c, derajat keasaman (pH), dan organoleptik. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan sidik ragam (ANOVA) pada taraf 5% dan 1%. Apabila berbeda nyata akan dilanjutkan dengan uji *Duncan's New Multi Range Test* (DMRT) pada taraf 5 %.

Penambahan gum arab berpengaruh nyata terhadap sifat fisikomia (serat kasar, kadar air, vitamin c, nilai pH) dan organoleptik (tekstur dan warna) *fruit leather* kulit buah mangga, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap nilai total padatan terlarut dan organoleptik (rasa dan aroma) *fruit leather* kulit buah mangga. Penambahan gum arab dengan konsentrasi 1,5% merupakan perlakuan terbaik pada *fruit leather* kulit buah mangga podang dengan menghasilkan nilai serat kasar 3,81%, kadar air 14,75%, kadar vitamin C 72,58mg/100g, nilai pH 4,37, total padatan terlarut 10,42°brix, organoleptik tekstur 4,15 (kenyal), rasa 3,90 (manis), warna 4,10 (orange), dan aroma 3,85 (khas mangga).

Kata kunci : *Fruit Leater, Gum Arab, Kulit Mangga*