

**HALAMAN PENGESAHAN**

**KARAKTERISASI FISIKOKIMIA DAN SENSORI *FRUIT LEATHER* HASIL  
FORMULASI MANGGA ARUM MANIS (*Mangifera indica L. Var. arum manis*)  
DAN PISANG GOROHO (*Musa acuminata sp.*)**

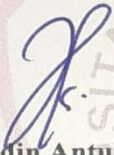
**OLEH:**

**YEYEN PANIGORO**

**651 414 001**

Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh Komisi Pembimbing

**Pembimbing I**



**Ir. Zainudin Antuli M.Si**  
**NIP.196508132002121001**

**Pembimbing II**



**Marleni Limonu, S.P, M.Si**  
**NIP. 196911152008122001**

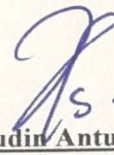
**Mengetahui :**

**Dekan  
Fakultas Pertanian**



**Dr. Mohamad Iqbal Bahua, SP, M.Si**  
**NIP. 197204252001121003**

**Ketua Jurusan  
Ilmu dan Teknologi Pangan**



**Ir. Zainudin Antuli, M.Si**  
**NIP. 196508132002121001**

**Tanggal Ujian : 01 Agustus 2019**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**KARAKTERISASI FISIKOKIMIA DAN SENSORI *FRUIT LEATHER*  
HASIL FORMULASI MANGGA ARUM MANIS  
(*Mangifera indica L. var. arum manis*) DAN PISANG GOROHO  
(*Musa acuminata sp.*)**

**YEYEN PANIGORO**

**651 414 001**

**Skripsi Ini Telah Disetujui Oleh Komisi Ujian Sidang**

**Pembimbing I**



**Ir. Zainudin Antuli, M.Si**  
**NIP:196508132002121001**

**Pembimbing II**



**Marleni Limonu, S.P.M.Si**  
**NIP:196911152008122001**

**Mengetahui,**

**Ketua Jurusan Ilmu dan  
Teknologi Pangan**



**Ir. Zainudin Antuli, M.Si**  
**NIP : 196508132002121001**

**Tanggal Ujian : 1 Agustus 2019**

## ABSTRAK

**Yeyen Panigoro, NIM 651414001. Karakterisasi Fisikokimia dan Sensori *Fruit Leather* Hasil Formulasi Mangga Harum Manis (*Mangifera indica* L. var. *harum manis*) dan Pisang Goroho (*Musa acuminata* sp.). Skripsi, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Pembimbing I Zainudin Antuli dan Pembimbing II Marleni Limonu.**

*Fruit Leather* merupakan salah satu produk manisan kering yang dibuat dari buah-buahan yang diawetkan dengan gula dan penambahan bahan penstabil pada konsentrasi tertentu. *Fruit Leather* terbuat dari bubur daging buah yang dikeringkan sampai kadar air sekitar 20%, pengeringan dilakukan dengan menggunakan pengeringan suhu 60°C. Jenis penelitian adalah eksperimen produk pangan. Rancangan penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktor tunggal dengan 4 perlakuan dan 3 kali ulangan. Penelitian ini dilakukan dari bulan Oktober sampai bulan Desember 2018 di Laboratorium Fakultas Pertanian. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakterisasi fisikokimia dan tingkat kesukaan *fruit leather* hasil formulasi mangga harum manis dan pisang goroho. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini yaitu formulasi bahan baku *fruit leather* berbahan dasar mangga harum manis dan pisang goroho ditinjau dari segi organoleptik seperti rasa dan tekstur dengan nilai paling tinggi pada mangga harum manis 60% : pisang goroho 40%, aroma dan warna dengan nilai paling tinggi pada mangga harum manis 90% : pisang goroho 10%. Ditinjau dari segi kimia *fruit leather* seperti kadar air dengan nilai paling tinggi yaitu 33,8 pada mangga harum manis 90% : pisang goroho 10%, gula total dengan nilai paling tinggi yaitu 58,6 pada formula mangga harum manis 60% : pisang goroho 40%, vitamin C dengan nilai paling tinggi yaitu 29,35 pada formula mangga harum manis 60% : pisang goroho 40%, total asam dengan nilai paling tinggi 1,68 pada formula mangga harum manis 60% : pisang goroho 40%. Ditinjau dari segi fisik *fruit leather* seperti elongasi dengan nilai paling tinggi yaitu 11,77 pada formula mangga harum manis 60% : pisang goroho 40%.

Kata Kunci : *Fruit Leather*, Kadar Air, Gula Total, Vitamin C, Total Asam dan Elongasi

## ABSTRACT

**Yeyen Panigoro, Student ID Number: 651414001. Physicochemical and Sensory Characteristics of Fruit Leather resulted from formulation of *Harum Manis* Manggo (*Mangifera indica L. var haum manis*) and *Gorocho* Banana (*Musa acuminata sp.*). Skripsi, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. The principal supervisor is Zainudin Antuli, and the co-supervisor is Marleni Limonu.**

Fruit Leather is one of the dried candid products made from fruits being preserved with sugar and the addition of stabilizer in certain concentrations. Fruit Leather is made by fruit flesh porridge, which is dried until the water level is only 20%. The drying is done under the temperature of 60°C. The research was food product experimental study. It applied completely randomized single factor experiment as research design consisting of 4 treatments and 3 repetitions. The research had been conducted from October to December, 2018 at Laboratory of Faculty of Agriculture. It is aimed to investigate the physicochemical characteristics and preference level on fruit leather resulted from the formulation of *harum manis* mango and *gorocho* banana. The findings of organoleptic test showed that the highest values for taste and texture was on the formulation of 60% *harum manis* mango : 40% *gorocho* banana, the highest value for aroma and color was on the formulation of 90% of *harum manis* mango : 10% *gorocho* banana. Based on the chemical characteristics, the highest value of water content for 33,8 was on the formulation of 90% *harum manis* mango : 10% *gorocho* banana, highest value of total sugar for 58,6 was on the formulation of 60% *harum manis* mango : 40% *gorocho* banana, the highest value of Vitamin C for 29,35 was on the formulation of 60% *harum manis* mango : 40% *gorocho* banana, and the highest value of acid total for 1,68 was on the formulation of 60% *harum manis* mango : 40% *gorocho* banana. Based on the physical condition of the fruit leather such as elongation, the highest value of it was 31,77 on the formulation of 60% *harum manis* mango : 40% *gorocho* banana.

Keywords: *Fruit Leather, Water Content, Total Sugar, Vitamin C, Acid Total, and Elongation*

