

REPUBLIC INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC00202061075, 18 Desember 2020

Pencipta

Nama : **Dra. Setiarti Sukotjo, M.Sc dan Ir.Darti Nurani M.Si**
Alamat : Jln Cipete IV No 04 Kelurahan Cipete Selatan Kecamatan Cilandak ,
Jakarta Selatan , DKI JAKARTA, 12410
Kewarganegaraan : Indonesia

Pemegang Hak Cipta

Nama : **Program Studi Teknologi Industri Pertanian –Institut Teknologi
Indonesia**
Alamat : Jln Raya Puspiptek Serpong, Kota Tangerang Selatan, BANTEN, 15314
Kewarganegaraan : Indonesia
Jenis Ciptaan : **Booklet**
Judul Ciptaan : **Proses Pengolahan Fruit Leather Carica**
Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali : 18 Desember 2020, di Kota Tangerang Selatan
di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia
Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama 50 (lima puluh) tahun sejak Ciptaan tersebut pertama kali
dilakukan Pengumuman.
Nomor pencatatan : 000227710

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.

Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.



a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL

Dr. Freddy Harris, S.H., LL.M., ACCS.
NIP. 196611181994031001

Disclaimer:

Dalam hal pemohon memberikan keterangan tidak sesuai dengan surat pernyataan, menteri berwenang untuk mencabut surat pencatatan permohonan.

Penutup

Fruit leather Carica (*Vasconcellea pubescens*) adalah hasil olahan bubur buah yang berbentuk lembaran tipis dengan ketebalan sekitar 2 mm, menyerupai kulit, bertekstur plastis dan dapat digulung serta memiliki cita rasa yang khas buah Carica. Penambahan rumput laut pada *fruit leather* ini akan membentuk tekstur yang baik, sehingga memungkinkan untuk dilipat dan digulung.

- Ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu sehingga dapat diperolehnya hasil penelitian ini.
- Penelitian ini dibiayai melalui dana penelitian Institut Teknologi Indonesia pada Tahun Akademik 2020/2021.

Program Studi Teknologi Industri Pertanian
Institut Teknologi Indonesia (ITI)

Alamat:
Kampus ITI
Jl Raya Puspiptek Serpong
Kota Tangerang Selatan 14314
Phone: 021 758700377
Email: prodi.tip@iti.ac.id



Institut Teknologi Indonesia

*Jl Raya Puspiptek Serpong
Kota Tangerang Selatan 14314*

Proses Pengolahan *Fruit Leather* Carica



SERI PRODUK HASIL PENELITIAN NO. 003
Setiarti Sukotjo dan Darti Nurani

Daftar Isi

Daftar Isi	2
Aneka <i>Fruit Leather</i>	3
Kandungan Nutrisi <i>Fruit Leather</i> Carica.....	4
Manfaat <i>Fruit Leather</i> Carica	4
<i>Fruit Leather</i> Carica	5
Bahan Baku Pembuatan <i>Fruit Leather</i> Carica.....	5
Pembuatan <i>Fruit Leather</i> Carica	6
Proses Pengolahan <i>Fruit Leather</i> Carica.....	7
Penutup	8

Aneka *Fruit Leather*

***Fruit Leather* Semangka**



Produk ini dapat dibuat dengan memanfaatkan daging buah semangka yang manis dan banyak tersedia sepanjang waktu, serta disukai masyarakat.

***Fruit Leather* Pisang**



Pisang adalah buah yang sangat beraneka di Indonesia. Buah kaya akan kandungan nutrisi dan sumber mineral, terutama kalsium.

***Fruit Leather* Mangga**



Keunikan dari kandungan gizi manga adalah kalori yang rendah tapi kaya vitamin dan antioksidan. Buah musiman ini bisa diolah menjadi *fruit leather*.

Fruit Leather adalah produk pangan berbahan baku buah-buahan. Berbagai aneka fruit leather tentunya dapat dibuat di Indonesia, mengingat keaneka-ragaman buah-buahan yang dapat dijumpai.

Kandungan Nutrisi *Fruit Leather Carica*

Kandungan penting *Fruit Leather Carica* adalah serat pangan sebesar 6-10%. Selain itu juga dijumpai Vitamin C dan Vitamin A, dan mineral seperti Ca, Fe, dan P Selain itu, daging buah Carica matang mengandung lemak yang rendah, yaitu < 0.1% dan karbohidrat \pm 4%.

Manfaat *Fruit Leather Carica*

Fruit Leather Carica adalah produk pangan hasil olahan buah Carica yang kaya akan nutrisi dan mineral. Kandungan bahan pangan lain yang sangat bermanfaat adalah serat, yang sangat membantu membersihkan sistem pencernaan sehingga meningkatkan kesehatan kulit. Selain itu, serat juga berperan dalam menghindari sembelit.

Fruit Leather Carica pada umumnya juga diminati karena rendah lemak ; produk ini juga ringan dan mudah disimpan dan dikemas. Selain itu, dengan mengkonsumsi *fruit leather* ini dapat berperan sebagai pengganti asupan buah-buahan alami



Fruit Leather Carica adalah salah *Fruit Leather* adalah produk olahan pangan yang berbahan baku utama buah-buahan sangat populer di Eropa dan Amerika Serikat, namun belum banyak didapatkan dan diproduksi di Indonesia. Produk ini memiliki rasa manis dan sedikit asam, berwarna kuning sedikit kecoklatan, dan memiliki tekstur yang kenyal saat dikonsumsi. Produk *fruit leather* ini memiliki ketebalan \pm 2 mm yang sangat mudah dikemas dan disimpan.

Fruit Leather Carica

Produk yang masuk ke dalam kategori buah kering ini kaya akan nutrisi yang berasal dari buah carica, karena pada proses pembuatannya tidak dilakukan menggunakan suhu yang tinggi. Sebagai kudapan yang menyehatkan, *fruit leather Carica* ini sangat cocok untuk dikonsumsi oleh anak-anak, remaja, maupun dewasa

Bahan Baku Pembuatan *Fruit Leather Carica*

Bahan yang digunakan meliputi buah Carica (*Vasconcellea* *nubuccens*), gula pasir, asam sitrat (dapat ditambahkan

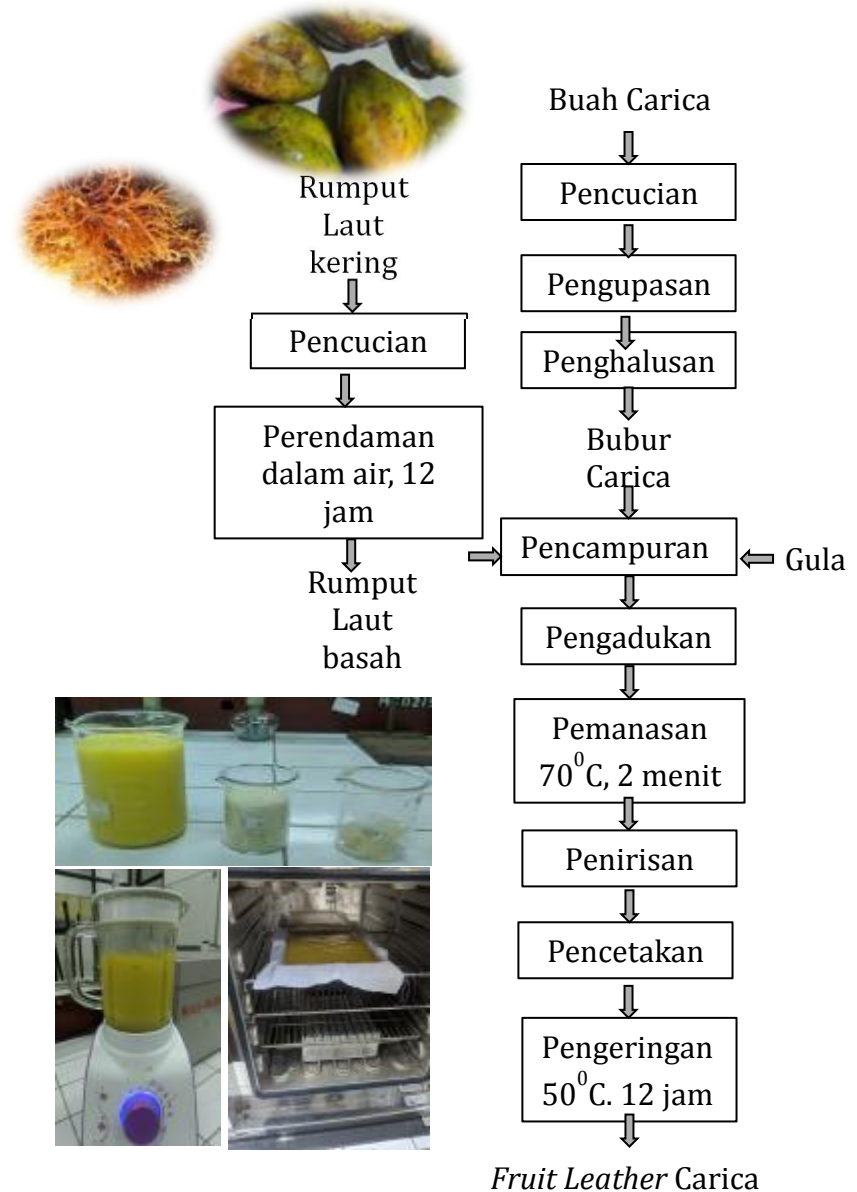
Pembuatan *Fruit Leather* Carica



Sebagai bahan baku utama *fruit leather* Carica adalah buah Carica yang banyak dibudidayakan di Dieng, Jawa Tengah. Pada prinsipnya, proses pembuatan *fruit leather* terdiri atas dua tahap yaitu pembuatan bubur buah dan pengeringan.



Secara umum pengolahan *fruit leather* diawali dengan proses pembuatan bubur Carica, kemudian dilakukan pencampuran bubur buah, rumput laut dan gula. Campuran tersebut dipanaskan pada suhu 70°C selama 2 menit, dicetak dan dikeringkan pada suhu 50°C selama 12 jam.



Proses Pengolahan *Fruit Leather* Carica