

ABSTRAK

Nama : Setya Noer Pratiwi
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Pengaruh Waktu Pengeringan *Fruit Leather* Kedondong (*Spondias dulcis*) Pada Tingkat Kesukaan Panelis
Dosen Pembimbing : 1. Dra. Setiarti Sukotjo, M. Sc.
2. Ir. Raskita Saragih, M.S.

Buah Kedondong (*Spondias dulcis*) umumnya dikonsumsi sebagai buah segar dan diolah menjadi manisan. Pengembangan produk olahan buah Kedondong dapat dilakukan, antara lain menjadi produk *fruit leather*. Pembuatan *fruit leather* Kedondong dilakukan dengan mencampurkan *puree* buah, dengan penambahan bahan penstabil rumput laut dan sukrosa, lalu dikeringkan pada suhu 60°C dan waktu 16 jam. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan karakteristik *fruit leather* Kedondong yang disukai panelis pada waktu pengeringan dengan suhu 60°C. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri atas satu faktorial yaitu waktu pengeringan selama $a_1 = 16$ jam, $a_2 = 18$ jam, dan $a_3 = 20$ jam. Analisis yang dilakukan meliputi pengamatan kualitatif, uji organoleptik terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur produk. Pengujian kimia dilakukan untuk hasil terbaik dengan parameter uji kadar air, total asam, vitamin C, dan serat pangan. Kualitas *fruit leather* Kedondong terbaik diperoleh dari perlakuan waktu pengeringan selama 16 jam. Produk terbaik yang dihasilkan memiliki rata-rata nilai kesukaan warna 3,75 (biasa – suka); nilai kesukaan aroma 3,78 (biasa – suka); nilai kesukaan rasa 3,56 (biasa – suka); nilai kesukaan tekstur 3,75 (biasa – suka); kadar air 14,92 %, total asam 1,33 %, vitamin C 35,185 %, dan serat pangan 7,875 %.

Kata Kunci : Kedondong, *fruit leather*, rumput laut, pengeringan

ABSTRACT

Name : Setya Noer Pratiwi
Study Program : *Agriculture of Technology Industry*
Title : *The Effect of Drying Time for Kedondong Fruit Leather (Spondias dulcis) At the Panelist's Preference Level*
Lecturer : 1. Dra. Setiarti Sukotjo, M. Sc.
2. Ir. Raskita Saragih, M.S.

Kedondong fruit (Spondias dulcis) is generally consumed as fresh fruit and processed into sweets. The development of processed Kedondong fruit products can be done, among others, into fruit leather. Kedondong fruit leather is made by mixing fruit puree, with the addition of seaweed stabilizer and sucrose, then drying at 60°C for 16 hours. This study aims to obtain the characteristics of Kedondong fruit leather that preferred by panelist and dried at 60°C. The experimental design used in this study was a Randomized Block Design (RAK) which consisted of one factorial, namely drying time for a1 = 16 hours, a2 = 18 hours, and a3 = 20 hours. The analysis carried out included qualitative observations, organoleptic tests on the color, aroma, taste and texture of the product. Chemical testing was carried out for the best results with test parameters of water content, total acid, vitamin C, and dietary fiber. The best quality of Kedondong fruit leather was obtained from 16 hours drying.. The best product produced has an average color preference value of 3.75 (regular – like); the value of aroma preference is 3.78 (ordinary – likes); taste preference value is 3.56 (regular – like); texture preference value is 3.75 (regular – like); water content is 14.92%, total acid is 1.33%, vitamin C is 35.185%, and dietary fiber is 7.875%.

Key Words : *Kedondong, fruit leather, seaweed, drying*