

## INTISARI

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui karakteristik produk diversifikasi *nori* yang dibuat dengan bahan baku buah pisang menggunakan modifikasi penambahan daun katuk. Penelitian terdiri dari penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan bertujuan untuk menentukan tekstur *fruit nori* pisang yang terbaik untuk dijadikan acuan pada penelitian utama. Penelitian utama bertujuan untuk menentukan penambahan daun katuk dan lama pengeringan optimal untuk pembuatan *fruit nori* pisang. Penambahan daun katuk yang digunakan adalah 1 : 2 , 1 : 3, dan 1 : 4 dari *puree* pisang, sedangkan lama pengeringan yang digunakan adalah 12, 15, dan 18 jam. Respon penelitian utama mencakup respon kimia yang terdiri dari kadar air, kadar serat kasar, kadar protein dan kadar kalsium, serta respon inderawi terhadap warna, rasa, aroma, dan tekstur. Sampel terpilih dilakukan uji antioksidan dan persentasi penurunan kalsium. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa sampel terpilih dari penelitian pendahuluan adalah sampel dengan formulasi tanpa menggunakan karagenan. Faktor perbandingan penambahan daun katuk berpengaruh nyata terhadap kadar protein serta atribut warna dari *fruit nori* pisang. Faktor lama pengeringan berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar serat kasar, kadar kalsium, dan atribut tekstur dari *fruit nori* pisang. Interaksi antara faktor perbandingan penambahan daun katuk dan lama pengeringan berpengaruh nyata terhadap kadar serat kasar *fruit nori* pisang. Sampel terpilih yaitu *fruit nori* pisang dengan perbandingan penambahan daun katuk 1 : 3 dan lama pengeringan 18 jam menunjukkan aktivitas antioksidan sebesar 1.825,50 ppm dan penurunan kalsium selama pengolahan sebesar 22,43%.

Kata Kunci : *Fruit Nori Pisang*, daun katuk, lama pengeringan ix

## **ABSTRACT**

*The research objective is to determine the characteristic of nori diversified products made from banana using a modified additional katuk leaves. The research consisted of preliminary research and main research. The preliminary research aims to determine the best fruit nori banana's texture to be a reference for the main research. The main research aims to determine the addition katuk leaves and optimal drying time for the preparation of fruit nori banana. Addition katuk leaves use is 1 : 2, 1 : 3, and 1 : 4 from banana puree, while drying time use is 12, 15, and 18 hours. Response main research include chemical responses that consists of a water content, crude fiber content, calcium content, and protein content, and organoleptic responses that consists color, taste, odor, and texture. Selected sample is tested the antioxidant activity and the decrease of calcium presentation. Based on the results of this research concluded that selected sample of the preliminary research is sample with formulations without use carrageenan. Factor comparison addition katuk leaves significant effect on protein content and color of fruit nori banana. Factor drying time significant effect on water content, crude fiber content, calcium content, and texture of fruit nori banana. The interaction between the addition katuk leaves and drying time significant effect on crude fiber content. Selected sample is fruit nori banana which use addition katuk leaves 1 : 3 and drying time 18 hour showing antioxidant activity by 1.825,50 ppm and the decrease of calcium during processing by 22,43%.*

*Keywords : Fruit Nori banana, katuk leaves, drying time*