

ABSTRAK

Fruit leather merupakan sejenis manisan kering yang dapat dijadikan sebagai bentuk olahan komersial dalam skala industri dengan cara yang sangat mudah, produk makanan ini berbentuk lembaran tipis dengan ketebalan sekitar 2–3 mm. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbandingan ekstrak kulit buah naga dengan buah strawberry dan jenis penstabil terhadap karakteristik *mix fruit leather*.

Metode penelitian yang dilakukan terdiri dari penelitian pendahuluan dan penelitian utama . penelitian pendahuluan untuk menentukan pelarut terbaik yang akan digunakan pada penelitian utama. Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah pola factorial (3x3) dalam Rancangan Acak Kelompok (RAK). Rancangan perlakuan yang dilakukan pada penelitian ini terdiri dari dua factor yaitu factor perbandingan ekstrak kulit buah naga dan buah strawberry dengan buah strawberry dan jenis penstabil.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk *mix fruit leather* yang terpilih adalah perlakuan a3b2 dengan perbandingan ekstrak kulit buah naga dengan buah strawberry (1:2) dan jenis penstabil (gum arab 1%) yang dilakukan berdasarkan respon panelis pada uji organoleptic, dengan kadar vitamin c 78,67 mg/100g, kadar air 13,14%, pH 3,5, viskositas 203 m.Pas, aktivitas antioksidan (DPPH) 668,35 ppm, dan kadar gula total 62,994%.

Kata kunci : Kulit Buah Naga, Stawberry, *Fruit Leather*.

ABSTRACT

Fruit leather is a kind of dried candued which can be used as commercial processed from in industrial scale with a very easy way, this food product is shaped thin sheet with thickness about 2-3 mm. The purpose of this research was to obtain the correlation ratio between dragon fruit skin and strawberry and type of stabilizer on the characteristics of the mix fruit leather.

The research method consisted of preliminary research and main research. A preliminary study to determine the best solvent to be used in the main study. The experimental design used a randomized block design (RBD). The design of the treatment to be performed in this research consisted of two factors : the ratio between ekstrak skin dragon fruit and strawberry and type stabilizer.

The result of this research showed that selected product of mix fruit leather are a3b2 treatment with rasio between dragon fruit skin and strawberry (1:2) and type of stabilizer (gum Arabic 1%) based on the response panellist on organoleptic test; scale of taste were like; odor scale rather liked; scale of color were rather liked; and scale of texture were liked; with high levels of vitamin c 78,67 mg/100g, the water content 13,14%, pH 3,5, viscosity 203 m.Pas, antioxidant activity (DPPH) 668,35 ppm, and total sugar content 62,994%.

Keywords : dragon fruit skin, strawberry, fruit leather.