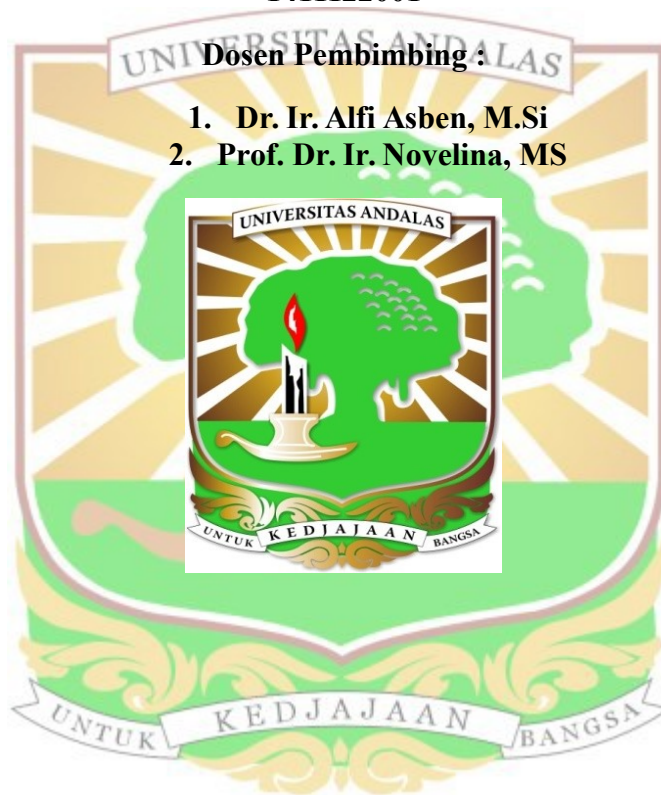


**PENGARUHPENAMBAHAN EKSTRAK BUAH JAMBLANG  
(*Syzygiumcumini*) PADA PEMBUATAN *FRUIT LEATHER* DARI  
BUAH RAMBUTAN (*Nepheliumlappaceum*, L.) DAN KOLANG-  
KALING (*Arengapinnata*, Merr.)**

**SUMELDA**

**1411122001**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2018**

**Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Jamblang (*Syzygium cumini*, L.) pada Pembuatan *Fruit Leather* Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*, L.) dan Kolang-Kaling (*Arengapinnata*, Merr.)**

Sumelda, Alfi Asben, Novelina

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh penambahan ekstrak buah jamblang terhadap karakteristik *fruit leather* buah rambutan dan kolang-kaling, serta untuk menilai tingkat penerimaan panelis sebagai analisis sensoris pada *fruit leather* buah rambutan dan kolang-kaling. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Analisis data dilakukan menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) dan kemudiannya dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah penambahan ekstrak buah jamblang 0%, 2%, 4%, 6% dan 8%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak buah jamblang memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar vitamin C, tekstur/kekerasan, pH dan lipatan/kekenyalan, sedangkan untuk aktivitas antioksidan dan total polifenol tidak memberikan pengaruh berbeda nyata. Produk terbaik berdasarkan analisis sensoris adalah penambahan ekstrak buah jamblang 8% dengan nilai rata-rata warna 3.87; tekstur 3.9; aroma 3.83; dan rasa 4.07. *Fruit leather* buah rambutan dan kolang-kaling dengan perlakuan E tersebut memiliki nilai kadar air 20.22%, kadar abu 0.36%, kadar vitamin C 29.33 mg/100g, aktivitas antioksidan 25.32%, total polifenol 9.99 mgGAE/g, warna ( $^{\circ}$ hue 49.47 (red)), tekstur/kekerasan 1.25 N/cm<sup>2</sup>, pH 4.53, lipatan/kekenyalan 5, kadar galaktomannan 1.24%, total antosianin 0.197 mg/L, kalsium 0.27%, fosfor 0.284% dan angka lempeng total  $1.3 \times 10^4$ .

*Kata kunci*—buah rambutan, kolang-kaling, ekstrak buah jamblang, *fruit leather*

# **Effect of Jamblang (*Syzygiumcumini*, L.) Fruit Extract Addition on Making Rambutan (*Nepheliumlappaceum*, L.) and Sago Palm Fruit (*Arengapinnata*, Merr.) Fruit Leather.**

Sumelda, AlfiAsben, Novelina

## **ABSTRACT**

This research aimed to study the effect of jamblang fruit extract addition on the characteristics of sago palm fruit and rambutan fruit leather, and to assess the level of acceptance of panelists sensory analysis on fruit leather. The research used a Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatment and 3 replications. Data was analyzed by Analysis of Variance (ANOVA) and then continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at 5% confidence level. Treatment on this research is the addition of jamblang fruit extract 0%, 2%, 4%, 6% and 8%. The results showed that the addition of fruit extract jamblang has a significantly different effect on water content, ash content, vitamin C content, texture/hardness, pH and folds/elasticity, whereas for antioxidant activity and total polyphenols do not give a significant difference. The best product based on sensory evaluation is addition of 8% jamblang fruit extract with an average color value of 3.87; texture 3.9; aroma 3.83; and taste 4.07. The characteristics are water content value of 20.22%, ash content of 0.36%, vitamin C content of 29.33 mg/100g, antioxidant activity 25.32%, total polyphenols 9.99 mgGAE/g, color (hue 49.47 (red)), texture/hardness 1.25 N/cm<sup>2</sup>, pH 4.53, fold/elasticity 5, galactomannan level 1.24%, total anthocyanin 0.197 mg/L, calcium 0.27%, phosphorus 0.284% and the total plate number is 1.3 x 10<sup>4</sup> CFU/g.

*Key words*—rambutan fruit, sago palm fruit, jamblang fruit extract, fruit leather

