

STUDI KARAKTERISTIK *FRUIT LEATHER* PISANG (*Musa paradisiaca* L.) “MASAK SEHARI” DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN KELOR (*Moringa oleifera* L.)



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

Studi Karakteristik *Fruit Leather* dari Pisang (*Musa paradisiaca* L.) “Masak Sehari” dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.)

Defriani Efizal, Alfi Asben, Novelina

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui (1) Pengaruh penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera* L.) terhadap analisis fisik dan kimia *fruit leather* pisang “masak sehari” yang dihasilkan, (2) Mengetahui tingkat penerimaan panelis secara organoleptik terhadap *fruit leather* pisang “masak sehari” dan (3) Mengetahui formulasi terbaik terhadap karakteristik *fruit leather* pisang “masak sehari” yang digunakan meliputi buah pisang dan kulitnya dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera* L.) yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Analisis data dilakukan dengan *Analysis of Variance* (ANOVA) dan dilanjutkan dengan *Duncan’s New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah konsentrasi ekstrak daun kelor 0% (perlakuan A); 2,5% (perlakuan B); 5% (perlakuan C); 7,5% (perlakuan D) dan 10% (perlakuan E). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak daun kelor berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan, vitamin C, kadar air, kadar abu serta warna, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap rasa, aroma, tekstur, pH, pektin serta uji lipatan *fruit leather* pisang “masak sehari”. Perlakuan terbaik pada produk *fruit leather* pisang “masak sehari” berdasarkan uji sensoris, kimia dan fisik adalah pada perlakuan C yaitu dengan penambahan ekstrak daun kelor 5%, dengan hasil analisa kimia sebagai berikut aktivitas antioksidan 54,41%, total karoten 1275,60 µg/ml, kalsium 8,83%; potasium 7,32%; protein 3,82% dan serat pangan 9,12%.

Kata Kunci - Ekstrak Daun Kelor, *Fruit Leather*, Karakteristik Produk, Pisang Masak Sehari

Study of Fruit Leather Characteristics of “Masak Sehari” Banana (*Musa paradisiaca* L.) with the Addition of *Moringa oleifera* L. Leaf Extract

Defriani Efizal, Alfi Asben, Novelina

ABSTRACT

This study aims to determine are to know (1) The effect of adding *Moringa oleifera* L. leaf extract to the physical and chemical characteristics of the "masak sehari" bananas fruit leather produced, (2) To know the level of organoleptic acceptance of panelists on “masak sehari” bananas fruit leather and (3) To get the best formulation of “masak sehari” bananas fruit leather which is used includes bananas and their skin with the addition of *Moringa oleifera* L.). This study designed using Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. Data analysis was performed with Analysis of Variance (ANOVA) and continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at the level of 5%. The treatment in this study was the concentration of Moringa leaf extract 0% (treatment A); 2.5% (treatment B); 5% (treatment C); 7.5% (treatment D) and 10% (treatment E). The results showed that the addition of Moringa leaf extract significantly affected antioxidant activity, total caroten, vitamin C, water content, ash content and color, but no significant effect on taste, aroma, texture, pectin and fold test. The best product for “masak sehari” bananas fruit leather based on sensory properties, pH, chemical and physical tests was in treatment C, namely by adding 5% Moringa leaf extract and obtained the following results of antioxidant activity 54,41%, total caroten 1275,60 µg/ml calcium 8.83%; potassium 7.32%; 3.82% protein and dietary fiber 9.12%.

Keywords - Characteristic Product, Fruit Leather, “Masak Sehari” Bananas, Moringa Leaf Extract

