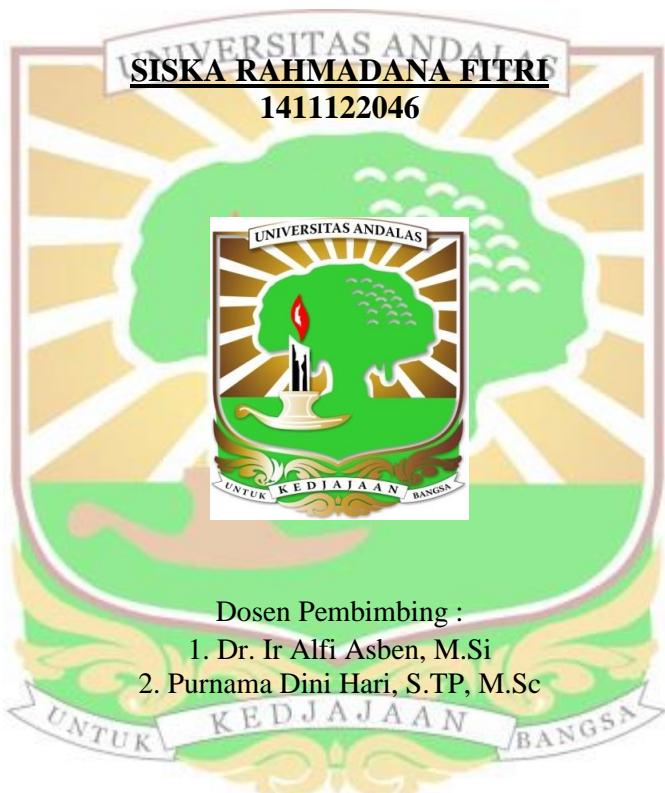


**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI ANGKAK
TERHADAP KARAKTERISTIK FRUIT LEATHER SIRSAK-
KOLANG KALING**



Dosen Pembimbing :

1. Dr. Ir Alfi Asben, M.Si
2. Purnama Dini Hari, S.TP, M.Sc

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2019**

Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Angkak Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Sirsak-Kolang kaling

Siska Rahmadana Fitri, Alfi Asben, Purnama Dini Hari

ABSTRAK

Angkak merupakan salah satu pewarna alami yang potensial sebagai pengganti warna merah sintetik pada makanan. Pada penelitian ini angkak digunakan sebagai pewarna alami pada *fruit leather* sirsak-kolang kaling. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan tingkat konsentrasi bubuk angkak terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik *fruit leather* sirsak-kolang kaling dan untuk mengetahui konsentrasi angkak yang tepat pada *fruit leather* sirsak-kolang kaling. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan dan 3 ulangan, A (0%), B (0,5%), C (1%), D (1,5%), E (2%) dan F (2,5%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan konsentrasi bubuk angkak berpengaruh nyata terhadap organoleptik (warna, rasa dan tekstur), kadar air, kadar abu, nilai pH, aktivitas antioksidan, warna, angka lempeng total dan total padatan terlarut, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik (aroma), lipatan dan total asam. *Fruit leather* sirsak-kolang kaling dengan konsentrasi bubuk angkak 1% merupakan produk terbaik berdasarkan organoleptik dan aktivitas antioksidan. Berdasarkan uji organoleptik penambahan bubuk angkak telah memberikan perbedaan warna yang jelas pada *fruit leather* dengan rata-rata nilai organoleptik yaitu warna 4,20, aroma 3,62, rasa 3,95 dan tekstur 3,80, selain itu juga memiliki nilai aktivitas antioksidan yang tinggi yaitu 40,43 ppm sehingga dapat meminimalkan penggunaan bubuk angkak. Karakteristik fisik dan kimia yang dihasilkan pada *fruit leather* dengan konsentrasi bubuk angkak 1% yaitu kadar air 11,05%, kadar abu 1,08%, lipatan 5,00, total asam 0,453%, nilai pH 4,3, warna 83,72 °Hue, angka lempeng total $9,3 \times 10^2$ cfu/g, total padatan terlarut 44,00°brix, kadar gula total (sukrosa) 7,14%, lovastatin 0,7159 ppm dan kadar serat pangan 12,41%.

Kata kunci - bubuk angkak, pewarna alami, fruit leather, sirsak-kolang kaling

The Effect of Different Concentration of Red Yeast Rice (Angkak) on Characteristics of Soursop-Sugar Palm Fruit Leather

Siska Rahmadana Fitri, Alfi Asben, Purnama Dini Hari

ABSTRACT

Red yeast rice (angkak) is one of the potential natural colorants for substituting synthetic red colorant. In this research angkak is used as a natural coloring agent in soursop-sugar palm fruit leather. This research aim to know the effect of different concentration of angkak powder on physical, chemical and organoleptical characteristics of soursop-sugar palm fruit leather and to know the best concentration of angkak addition. This research used Completely Randomized Design (CRD) with 6 treatments of angkak addition and 3 replications, subsequently A (0%), B (0,5%), C (1%), D (1,5%), E (2%) and F (2,5%). The result showed that the different concentration of angkak powder had a significant effect on organoleptical properties (color, taste and texture), moisture content, ash, pH, antioxidant activity, color analysis, total plate count, total soluble solid, and had no significant effect on aroma, fruit leather folds rate and total acid. Soursop-sugar palm fruit leather with 1% angkak powder concentration is the best product based on organoleptic and antioxidant activity. Based on organoleptic test the addition of angkak powder gave a clear color difference to the fruit leather with value of color 4,20, aroma 3,62, taste 3,95 and texture 3,80, and the highest antioxidant activity (40,43 ppm). Physical and chemical characteristics of fruit leather with 1% angkak powder are moisture content 11,05%, ash 1,08%, fruit leather folds rate 5,00, total acid 0,453%, pH 4,3, color analysis 83,72 °Hue, total plate count $9,3 \times 10^2$ cfu/g, total soluble solid 44,00°brix, total sugar content (sucrose) 7,14%, lovastatin 0,7159 ppm and dietary fiber content 12,41%.

Keywords - angkak powder, natural colorants, fruit leather, soursop-sugar palm fruit