

**KARAKTERISTIK *VEGETABLE LEATHER* DARI
PENCAMPURAN WORTEL (*Daucus carota* L.) DAN DAMI
NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*)**

**MUTIARA PUTRI
1511122054**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG
2020**

**Karakteristik *Vegetable Leather* Dari Pencampuran Wortel (*Daucus carota* L.)
dan Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*)**

Mutiara Putri, Kesuma Sayuti, Cesar Welya Refdi

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik kimia, fisik dan organoleptik *vegetable leather* campuran wortel dan dami nangka untuk mendapatkan formulasi terbaik. 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 Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah A (65% wortel : 35% dami nangka), B (60% wortel : 40% dami nangka), C (55% wortel : 45% dami nangka), D (50% wortel : 50% dami nangka) dan E (45% wortel : 55% dami nangka). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pencampuran wortel dan dami nangka memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, aktivitas air (a_w), total asam tertitrasi, serat kasar, aktivitas antioksidan dan vitamin C, tetapi tidak berpengaruh nyata pada uji lipatan, kadar abu dan total asam tertitrasi. Produk *vegetable leather* terbaik berdasarkan hasil analisis organoleptik adalah perlakuan E (45% wortel : 55% dami nangka) dengan nilai yaitu warna 3,76; aroma 3,96; rasa 4,0; dan tekstur 4,08. Kadar air 13,48 %, aktivitas air (A_w) 0,734, kadar abu 1,00 %, total asam tertitrasi 0,49%, serat kasar 6,82 %, aktivitas antioksidan 48,89 % dan vitamin C 1,88 %.

Kata Kunci : dami nangka, karakteristik, pektin, *vegetable leather*, wortel.

**Characteristics of Vegetable Leather Made Of Mixing Carrot (*Daucus carota* L.)
and Jackfruit Rind (*Artocarpus heterophyllus*)**

Mutiara Putri, Kesuma Sayuti, Cesar Welya Refdi

ABSTRACT

This research was aimed to know the chemical, physical and organoleptic characteristics of vegetable leather from mixing carrot and jackfruit rind to get the best formula. This study used Completely Random Design (CDR) with 5 treatments and 3 replications. Data was analyzed by Analysis of Variance (ANOVA) and continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at 5 % significance level. The treatments of this research was A (65 % carrot : 35 % jackfruit rind), B (60 % carrot : 40 % jackfruit rind), C (55 % carrot : 45 % jackfruit rind), D (50 % carrot : 50 % jackfruit rind), and E (45 % carrot : 55 % rind). The result showed that ratio of carrot and jackfruit rind had a significant on moisture content, water activity (a_w), crude fiber, antioxidant activity, and vitamin C, but no significant on folding test, ash content and total titratable acid. The best treatment based on organoleptic was E (45 % carrot : 55 % jackfruit rind) with score in colour 3,76; flavour 3,96; taste 4,0; and texture 4,08. Moisture content 13,48 %, water activity (A_w) 0,734, ash content 1,00 %, total titratable acid 0,49%, crude fiber 6,82 %, antioxidant activity 48,89 % and vitamin C 1,88 %.

Keywords : carrot, characteristic, jackfruit rind, pectin, vegetable leather.