

SKRIPSI

KAJIAN PEMBUATAN *FRUIT LEATHER* MANGGA BACANG

(*Mangifera foetida*) DAN JAMBU BIJI (*Psidium guajava*)



SAPTINI YULI ASTUTI

201532266

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN**

UNIVERSITAS ESA UNGGUL

JAKARTA

2017



UNIVERSITAS ESA UNGGUL

Skripsi Diajukan Untuk Memenuhi Tugas Akhir Pada Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan
Universitas Esa Unggul

SAPTINI YULI ASTUTI
201532266

PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ESA UNGGUL
JAKARTA
2017

HALAMAN PERNYATAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya sendiri, dan semua sumber baik yang saya kutip maupun dirujuk telah saya nyatakan benar.

Nama : Saptini Yuli Astuti
NIM : 201532266
Tanda Tangan :
Tanggal :



HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi ini diajukan oleh :

Nama : Saptini Yuli Astuti

NPM : 201532266

Program Studi : Ilmu Gizi

Judul Skripsi : Kajian Pembuatan *Fruit Leather* Mangga Bacang (*Mangifera foetida*) dan Jambu Biji (*Psidium guajava*).

Telah berhasil dipertahankan di hadapan dewan penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Gizi pada Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul.

Menyetujui

Dr. Aprilita Rina Yanti Eff., Biomed, Apt.

DEWAN PENGUJI

Pembimbing I : Putri Ronitawati, SKM., M.Si (.....)

Pembimbing II : Dudung Angkasa, SGz., M.Gizi (.....)

Penguji I : Vitria Melani, S.Si., M.Si (.....)

Penguji II : Prita Dhyani, S.P., M.Si (.....)

Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal : September 2017



Universitas
Esa Unggul

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan dihadapan Penguji Skripsi
Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Program Studi Ilmu Gizi dan diterima untuk
memenuhi sebagai persyaratan dalam mendapatkan gelar

Sarjana Gizi

Jakarta, September 2017

Pembimbing I

Pembimbing II

Putri Ronitawati, SKM., M.Si

Dudung Angkasa, SGz., M.Gizi



Universitas Esa Unggul

RIWAYAT HIDUP PENULIS

Data Pribadi:

- Nama : Saptini Yuli Astuti
- Tempat, Tanggal Lahir : Gunung Kidul, 27 Juli 1994
- Jenis Kelamin : Perempuan
- Agama : Islam
- Alamat Rumah : Jl. Inpres VIII RT.004 RW.008 No.10 Ciledug,
Larangan Utara, Tangerang
- Telepon Seluler : 081958571348
- E-mail : saptiniy@yahoo.com

Data Pendidikan:

- 2000-2006 : SDN 01 Larangan Utara
- 2006-2009 : SMPN 189 Jakarta Barat
- 2009-2012 : SMAN 112 Jakarta Barat
- 2012-2015 : D3 Vokasi Universitas Indonesia
- 2015-sekarang : Universitas Indonusa Esa Unggul

KATA PENGANTAR UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmatNya, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penelitian skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar sarjana Gizi pada program studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul.

Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan skripsi ini, sangatlah sulit bagi saya untuk menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu saya berterima kasih kepada :

1. Dr. Aprilita Rina Yanti Eff., Biomed, Apt. selaku Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul
2. Mury Kuswari, S.Pd., M.Si selaku Ketua Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul
3. Putri Ronitawati, SKM., M.Si dan Dudung Angkasa, SGz., M.Gizi selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga dan pikiran untuk mengarahkan dan senantiasa membimbing dalam penyusunan skripsi ini.
4. Para Responden yang telah bersedia untuk berpartisipasi dalam skripsi ini.
5. Mama, papa, adik dan mas dias yang telah memberikan dukungan moral yang sangat hebat sehingga penulis dapat termotivasi.
6. Bapak Nanang Setiawan dan Bapak Jaka Pandri selaku kepala bagian Rumah Sakit Satya Negara dan Bethsaida Hospital.
7. Nia dan Teman-teman bethsaida: Diah, Kak Devi, Mba Nurhayati, Mba Ika, Cici Fitri, Mas Roby, Mas Anggra, Mba Ayu, Cici Cyntia, Koko adrian
8. Sahabat (Correct if iam wrong) bang hendi, bang arfin, kak anti, kak cici, kak dinda, kak indah, kak mei, kaki iyang, kak hario, tikol, aida yang telah membantu memberikan dukungan yang luar biasa selama perkuliahan.

Penulis

2017

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai civitas akademik Universitas Esa Unggul, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Saptini Yuli Astuti

NIM : 201532266

Program Studi : Ilmu Gizi

Fakultas : Ilmu-Ilmu Kesehatan

Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui dan memberikan kepada Universitas Esa Unggul **Hak bebas Royalti Noneklusif (Non-exclusive Royalty Free Right)** Atas Karya Ilmiah Saya yang berjudul :

Kajian Pembuatan *Fruit Leather* Mangga Bacang (*Mangifera foetida*) dan Jambu Biji (*Psidium guajava*)

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak bebas Royalti Noneklusif ini Universitas Esa Unggul berhak menyimpan, mengalih media/memformatkan mengelola dalam bentuk (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mmencamtumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Jakarta

Pada Tanggal :

Yang Menyatakan

(.....)

**UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, 2017**

SAPTINI YULI ASTUTI

KAJIAN PEMBUATAN *FRUIT LEATHER* MANGGA BACANG (*Mangifera foetida*) DAN JAMBU BIJI (*Psidium guajava*)

VI BAB, 79 Halaman, 9 Tabel, 4 Gambar, 17 Grafik, dan 5 Lampiran

Latar Belakang : Buah dan sayur merupakan sumber pangan yang kaya akan vitamin dan mineral yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Produk ini mengkombinasikan buah mangga bacang dan jambu biji untuk dijadikan *fruit leather*. Saat ini produk *fruit leather* sendiri belum dikenal oleh sebagian masyarakat dan merupakan alternatif makanan yang baik dikonsumsi oleh anak-anak. Pembuatan produk ini juga merupakan salah satu alternatif agar mengurangi kerugian akibat kerusakan buah.

Tujuan : Mengetahui uji kimia dan uji organoleptik *fruit leather* mangga bacang dan jambu biji

Metode Penelitian : Penelitian eksperimental dengan (F1) MB: JB(70 g : 30 g), (F2) MB: JB (60 g : 40 g), (F3) MB:JB(50 g : 50 g). Diberi penambahan air sebagai pelarut (25 %), gula (20%), asam sitrat (5%). Pengujian produk dilakukan uji organoleptik 30 panelis agak terlatih mahasiswa/mahasiswi Esa Unggul. Uji organoleptik menggunakan Visual Analog Scale (VAS). Uji kimia dan organoleptik menggunakan uji statistik *one way anova* dan *bonferroni*.

Hasil Penelitian : Formulasi *fruit leather* berpengaruh nyata terhadap analisis kadar air, kadar abu, kadar, protein, lemak, karbohidrat, energi dan rasa dengan taraf signifikan (p value <0.05). Pada uji organoleptik F1 merupakan formulasi terbaik dengan hasil kadar air : 14.10%, kadar abu : 5.16%, protein : 1.64%, lemak : 3.95%, karbohidrat: 146.17%, serat : 2.06%, energi : 334.45 kalori/100g, pH : 4.6, total asam :198.66 ml/NaOH/kg.

Kesimpulan : Formulasi F1 merupakan formulasi terbaik yang dapat diaplikasikan dalam pembuatan *fruit leather* mangga bacang dan jambu biji

Kata Kunci : *Fruit Leather*, Mangga Bacang, Jambu Biji

Daftar Bacaan : 103 (1989-2015)



ABSTRACT

University Esa Unggul
Faculty of Health Sciences
Program Study Science of Nutrition
UNDERGRADUATE THESIS

SAPTINI YULI ASTUTI

STUDY OF MAKING *FRUIT LEATHER* MANGO (*Mangifera foetida*) AND Guajava (*Psidium guajava*).

VI Chapter, 79 Pages, 9 Tables, 4 Figures, 17 Graphs , and 5 Attachments.

Background: Fruits and vegetables is source vitamins and minerals that beneficial to health. This product combines mango fruit and guava to be used as fruit leather. Currently the fruit leather product has been known by some people even though this product is good alternative food for consumed for children. Making this product also one of the alternatives to reduce damage fruit mango and guajava.

Objective : To know the chemical test and organoleptic test of fruit leather of mango and guava

Methods : Experimental research with (F1) MB: JB (70 g: 30 g), (F2) MB: JB (60 g: 40 g), (F3) MB: JB (50 g: 50 g). Given water addition (25%), sugar (20%), citric acid (5%). Organoleptic test 30 panelist student Esa Unggul. Organoleptic test using Visual Analog Scale (VAS). Chemical and organoleptic tests using one way anova and bonferroni statistical tests.

Result : Fruit leather formulation had significant effect on water content analysis, ash content, content, protein, fat, carbohydrate, energy and parametric taste with significant level (p value <0.05). Organoleptic test F1 is the best formulation with moisture content: 14.10%, ash content: 5.16%, protein: 1.64%, fat: 3.95%, carbohydrate: 146.17%, fiber: 2.06%, energy: 334.45 calories / 100g, pH: 4.6, total acid: 198.66 ml / NaOH / kg.

Conclusion: Formulation F1 is the best formulation that can be applied in making fruit leather mango and guava

Bibliography : 103 (1989-2015)

Keywords : Fruit Leather, Mango, Guajava