UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensoris Fruit Leather Tomat (Lycopersicum Esculentum) Dengan Penambahan Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) dan Stroberi (Fragaria sp.)
DIAH AYU W, Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc. ; Lilies Setyowati, S.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

Halaman Judul i
Halaman Pengesahan ii
Penyataan Bebas Plagiasi iii
Kata Pengantar iv
Daftar Isi viii
Daftar Tabel x
Daftar Gambar xi
Daftar Lampiran xii
Intisari xiii
Abstract xiv

BAB I PENDAHULUAN 1
1.1. Latar Belakang 1
1.2. Rumusan Masalah 6
1.3. Tujuan Penelitian 6
1.4. Manfaat Penelitian 7

BAB II TINJAUAN PUSTAKA 8
2.1. Tomat 8
2.2. Buah Naga Merah 11
2.3. Stroberi 15
2.4. *Fruit Leather* 19
2.5. *Gelling Agent* 21

BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN 24
3.1. Bahan Penelitian 24
3.2. Peralatan Penelitian 24
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian 25
3.4. Tahapan Penelitian 25
3.4.1. Rancangan Perlakuan dan Percobaan 26

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensoris Fruit Leather Tomat (Lycopersicum Esculentum) Dengan Penambahan Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) dan Stroberi (Fragaria sp.)
DIAH AYU W, Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc. ; Lilies Setyowati, S.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

3.4.2. Persiapan Bahan Baku 26
3.4.3. Pembuatan *Puree* Buah 27
3.4.4. Pembuatan *Fruit Leather* 28
3.5. Prosedur Pengujian 29
3.5.1. Pengujian Kadar Abu 29
3.5.2. Pengujian Kadar Air 29
3.5.3. Pengujian Kadar Air Bebas (a_w) 30
3.5.4. Pengujian Derajat Keasaman (pH) 30
3.5.5. Pengujian Warna 31
3.5.6. Pengujian Kuat Tarik (*Tensile Strength*) 31
3.5.7. Pengujian Organoleptik 32

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 33
4.1. Karakteristik Fisik dan Kimia Bahan 33
4.2. Karakteristik Fisik dan Kimia *Fruit Leather* 35
4.2.1. Kadar Abu *Fruit Leather* 35
4.2.2. Kadar Air *Fruit leather* 36
4.2.3. Kadar Air Bebas (a_w) 38
4.2.4. Warna 40
4.2.5. Uji Kuat Tarik *(Tensile Strength)* 41
4.3. Analisis Uji Organoleptik 43
4.3.1 Kenampakan 43
4.3.2 Aroma 44
4.3.3 Rasa 45
4.3.4 Tekstur 46
4.3.5 Keseluruhan 48

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN..... 49
5.1 Kesimpulan..... 49
5.2 Saran..... 49
DAFTAR PUSTAKA 51
LAMPIRAN 58