

RINGKASAN

DIVERSIFIKASI BUAH MELON (*Cucumis melo* L) VARIETAS GOLDEN LANGKAWI MENJADI PRODUK *FRUIT LEATHER* MENJADI PRODUK *FRUIT LEATHER*, Di UPT PENGEMBANGAN AGRIBISNIS TANAMAN PANGAN DAN HORTIKULTURA, SIDOARJO - JAWA TIMUR, Siti Mahmudah, NIM B32190743, Tahun 2021, 106 halaman, Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Aprilianti, S.TP, MP. (Dosen Pembimbing) dan Novie Isnawati, SP. M.Agr (Pembimbing Lapangan).

UPT. Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Holtikultura, Sidoarjo merupakan instansi pemerintahan yang bergerak dibidang studi, kajian, pengembangan agribisnistanaman pangan dan hortikultura, mengembangkan agrowisata, ketatatausahaan dan pelayanan masyarakat.

Tanaman Melon Golden Langkawi merupakan tanaman buah semusim yang merupakan hasil persilangan antara timun mas dan melon. Buah Melon Golden Langkawi memiliki kandungan gizi yang tinggi yang dibutuhkan tubuh, mengandung 90% air dan 10% karbohidrat, juga kaya akan vitamin A, C, D, K, dan β -karoten serta mineral berupa magnesium, potassium, sodium, phosphorus, selenium, dan kalsium, selain itu melon golden lagkawi memiliki kandungan gula 16-18% per buahnya (Ivanova, 2012).

Fruit leather berbentuk lembaran tipis yang mempunyai konsistensi dan rasa khas (Puspasari dkk, 2005). Pembuatan *fruit leather* dilakukan dengan pengambilan daging buah untuk memisahkan antara bagian buah dengan bijinya. Setelah itu dilakukan penghancuran menjadi *puree* serta dilakukan penambahan air dan gula kemudian dilakukan perebusan. Rebusan *puree* buah selanjutnya dituang dalam loyang dan dikeringkan pada suhu 70°C. Setelah dilakukan pengeringan maka didapat produk jadi *fruit leather*. *Fruit leather* diharapkan memiliki warna yang menarik dan plastisitas yang baik sehingga dapat digulung atau tidak mudah patah (Historiarsih, 2010).

Tujuan dilakukannya penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh bahan hidrokolid (karagenan dan gum arab) terhadap produk *fruit leather* melon

golden langkawi dan mengetahui perlakuan atau formulasi terbaik antara kedua bahan hidrokoloid tersebut. Penelitian ini menggunakan 4 perlakuan yakni, Perlakuan 1 (Karagenan), Perlakuan 2 (Karagenan + Asam Sitrat), Perlakuan 3 (Gum Arab), Perlakuan 4 (Gum Arab + Asam Sitrat). Penelitian dilaksanakan pada tanggal 9 November 2021 – 2 Desember 2021 di ruang pengolahan dan pemasaran UPT. Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Holtikultura, Sidoarjo.

Metode yang digunakan yakni pengujian sensori. Pengujian sensori yang dilakukan yaitu uji hedonik dengan 10 orang panelis agak terlatih dan 10 orang panelis tidak terlatih. Penilaian tingkat kesukaan terhadap *Fruit leather* Melon Golden Langkawi meliputi Parameter warna, panelis menyukai warna produk Perlakuan 2 karagenan dan asam sitrat. Parameter aroma, panelis menyukai aroma produk Perlakuan 3 perlakuan gum arab. Parameter tekstur, panelis menyukai tekstur produk Perlakuan 3 gum arab. Parameter rasa, panelis menyukai rasa produk Perlakuan 4 gum arab dan asam sitrat. Data yang telah diperoleh dituang kedalam bentuk diagram batang lalu di analisa.

Berdasarkan uji hedonik terhadap 20 panelis dapat disimpulkan bahwa perlakuan terbaik adalah perlakuan ketiga yaitu gum arab. Hal ini karena perlakuan tersebut unggul didua parameter yaitu tekstur dan aroma dan pada parameter warna dan rasa nilai tertinggi didapatkan masing-masing perlakuan kesatu dan keempat.

Saran yang dapat dilakukan untuk produk ini adalah melakukan penelitian lebih lanjut seperti uji fisik, uji kimia dan total mikroba agar produk *fruit leather* melon golden langkawi sesuai dengan SNI *fruit leather* di Indonesia.