

Pengaruh Gum Arab Dan Sorbitol Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris *Mix Leather* Ubi Jalar Ungu Dengan Nanas

Ahmad Fausi

Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian
Politeknik Negeri Jember

ABSTRAK

Mix Leather adalah jenis makanan yang berasal dari campuran daging ubi jalar ungu dan buah nanas yang telah dihancurkan atau dibuburkan, lalu diolah hingga membentuk lembaran tipis dengan tekstur yang plastis, rasanya manis tetapi masih memiliki cita rasa khas buah yang digunakan dan dikeringkan dalam oven atau dehidrator. Dipilihnya bahan ini yakni sebagai salah satu alternatif menjadi makanan sehat, bergizi dan aman serta mudah dikonsumsi bagi penderita diabetes militus. Memiliki rasa yang manis dan khas buah yang digunakan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh gum arab (0,3%; 0,6%; dan 0,9%) dan sorbitol (4%; 6%; dan 8%) terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris *mix leather* ubi jalar ungu dengan nanas serta konsentrasi manakah yang dapat menjadi rekomendasi pada pembuatan *mix leather* ubi jalar ungu dengan nanas. Hasil penelitian menunjukkan bahwa gum arab dan sorbitol memberikan pengaruh pada karakteristik fisikokimia antara lain; peningkatan nilai kuat tarik (*tensile strenght*), kadar gula reduksi, pH dan penurunan kadar air. Pengaruh gum arab dan sorbitol terhadap karakteristik sensoris antara lain meningkatkan nilai pada parameter tekstur, aroma dan tidak berpengaruh pada warna dan rasa. *Mix Leather* ubi jalar ungu dengan nanas yang dapat menjadi rekomendasi yaitu dengan konsentrasi gum arab 0,6% dan konsentrasi sorbitol 6%.

Kata Kunci : gum arab, sorbitol, *mix leather*, ubi jalar ungu, nanas queen, fisikokimia, sensoris