

## DAFTAR PUSTAKA

- Afina, I. N. 2019. Pengaruh Jenis Penstabil dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik *Fruit Leather Kabocha (Cucurbita maxima L.)*. Fakultas Teknik. Bandung: Universitas Pasundan.
- Afriyanto. 2016. Pengaruh Penambahan Karaginan Terhadap Mutu Permen Jelly dari Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*). Jurnal Teknologi Pertanian. Vol 3(2): 7-8.
- Ahmad, W. 2015. Analisis Kandungan Kadar Air dan Kadar Abu pada Alginat dari Rumput Laut Jenis *Sargassum sp.* Program Studi Agroindustri D-IV. Makassar: Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene dan Kepulauan.
- Andriana, F. D. 2018. Pemanfaatan Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) dan Terong Belanda (*Solanum betaceum Cav.*) Pada Pembuatan *Fruit Leather*. Fakultas Pertanian. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Anggita, D., Rejeki, F. S. Wedowati, E. R. 2019. Proporsi Mangga Podang – Pisang Kepok Dan Konsentrasi Jeruk Nipis Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Mangga. Journal of Research and Technology. Vol 5(2): 178-190.
- Aryani, R. M. 2018. Efektivitas Penggunaan Ekstrak Pigmen Antosianin Bunga Mawar Merah Lokal (*Rosa sp*) Dan Karagenen Terhadap Mutu *Fruit Leather* Sirsak. *Skripsi*. Fakultas Petanian Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang: Malang.
- Asmawati., Sunardi, H., Ihromi, S. 2018. Kajian presentase Penambahan Gula Terhadap Komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah. Jurnal AGROTEK. Vol 5(2): 97-105.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. Gula Kristal Putih SNI 3140.3:2010. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Buhari, I. 2010. Analisis Kadar Vitamin C dalam Olahan Buah Salak (*Salacca zalacca*) Secara Spektrofotometri UV-VIS. Fakultas Ilmu Kesehatan. Makassar: Universitas Islam Negeri Alauddin.
- Chafied., Hermana., Syarief. 1991. Mempelajari Proses Pembuatan Sirup Gula Invest dari Nira (*Arrenga pinata Merr*). Buletin Pusbangtepa. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Chairuni, A. R., Hidayat, F., Safitri, I., Yanda. 2022. Pengaruh Konsentrasi Gum Arab Dan Gula Dalam Meningkatkan Mutu *Fruit Leather* Buah Kelapa (*Cocos nucifera*). Jurnal Pendidikan, Sains, dan Humaniora. Vol 10(6) : 706-712.
- David, J. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Simpan pada Buah Pepaya Madu. Jurnal Pertanian Agros. Vol 20(2): 114-122.
- Fajarwati, N. H., Parnanto, N. H. R., Manuhara, G. J. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule Sw.*) dengan Pemanfaatan Pewarna Alami dari Ekstrak Rosela Ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol X(1): 50-66.
- Fauzi, M., Diniyah, N., Rusdianto, A. S., Kuliahsari, D. E. 2017. Penggunaan Vitamin C dan Suhu Pengeringan pada Pembuatan *Chip* (Irisan Kering) Labu Kuning LA3 (*Cucurbita moschata*). Jurnal Penelitian Pascapenen Pertanian. Vol 14(2): 108-115.
- Fitriani, S. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbih*) Kering. Jurnal Sagu. Vol 7(1): 32-37.

- Fitriani, S., Ali, A., Widiastuti. 2013. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Manisan Kering Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dan Kandungan Antioksidannya. SAGU. Vol 12(2): 1-8.
- Hadiwijaya, H. 2013. Pengaruh Perbedaan Penambahan Gula terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah. Padang: Universitas Andalas.
- Handayani, A. A. H. K., Mangku, I. G. P., Candra, I. P. 2021. Karakteristik Kurma Tomat Ditinjau dari Suhu dan Lama Pengeringan. Gema Agro. Vol 26(2): 108-118.
- Harahap, H. Z. 2019. Kandungan Senyawa Vitamin C dan Daya Terima Permen *Jelly* Kawista (*Limonia acissima* L). Skripsi. Institut Teknologi Sains dan Kesehatan. Jawa Barat: PKU Muhammadiyah Surakarta.
- Hayati, R. 2017. Pengaruh Kadar Air dan Persamaan Model Bet untuk Prediksi Masa Simpan Kakao (*Theobroma cacao* L). Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. Vol 9(1): 1-22.
- Hirdan., Pato, U., Rossi, E. 2021. Pemanfaatan Buah Nipah dan Buah Pepaya dalam Pembuatan *Fruit Leather*. SAGU Journal. Vol 20(1): 8-15.
- Histifarina, D., Musaddad, D., Murtningsih, E. 2004. Teknil Pengeringan dalam Oven untuk Irisan Wortel Kering Bermutu. Jurnal Hortikultura. Vol 14(2): 107-112.
- Jumansyah, H., Johan, V. S., Rahmayuni. 2017. Penambahan Gum Arab Terhadap Mutu Sirup Kulit dan Buah Nanas (*Ananas comosus* L Merr.). JOM FAPERTA UR. Vol 4(1): 1-15.
- Kristantri, R. S., Wulansari, D., Wigati, D. 2019. Pengaruh Gula Terhadap Karakteristik Minuman Jelly Kombinasi Probiotik dan Tepung Ubi Porang. Farmasains. Vol 6(1) : 35-42.
- Kwartiningsih, E dan Mulyati, L. N. S. 2005. Pembuatan Fruit Leather dari Nenas. Ekuilibrium. Vol 4. 8-12.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungi (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. Jurnal Pengolahan Pangan. Vol 3(1): 9-15.
- Legowo, A. 2005. Pengaruh Blanching terhadap Sifat Sensoris dan Kadar Provitamin Tepung Labu Kuning. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Marsigit, W., Tuteurima, T., Hutapea, R. 2018. Pengaruh Penambahan Gula dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik *Soft Candy* Jeruk Kalamansi (*Citrofortunella microcrpa*). Jurnal Agroindustri. Vol 8(2): 113-123.
- Midayanto, D. N., Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atibut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 2(4): 259-267.
- Miranti, 2020. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Permen Jelly Buah Nangka. Jurnal Ilmu Pertanian. Vol 8(1): 116-120.
- Mokodompit, A. R., Nurali, E. J. N., Tuju, T. D. J. 2017. Kualitas Fisikokimia dan Sensoris Biskuit Spekulas Berbahan Dasar Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa Acuminata*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoeae batatas* L). Fakultas Pertanian. Manado: Univesitas Sam Ratulangi.
- Mulyakin, S. 2020. Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sirup Kersen. Fakultas Pertanian. Mataram: Universitas Muhammadiyah Maatara.

- Neswati. 2013. Karakteristik Permen Jelly Pepaya (*Carica papaya* L.) Dengan Penambahan Gelatin Sapi. Jurnal Agroindustri. Vol 3(2) : 105-115.
- Nilasari, O. W., Susanto, W. H., Maligan, J. M. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 5(1): 15-26.
- Permatasari, N. A., Deofsila, Y. K. 2021. Perubahan Kualitas Bubuk Pewarna Alami Buah Buni (*Antidesma Bunius* (L) SPRENG) Selama Penyimpanan dengan Metode Akselerasi. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. Vol 31(2): 176-189.
- Pertiwi, I. 2014. Perbandingan Parameter Fisikokimia (Uji Hidroksi Metil Furfural, Uji Kadar Air, Uji Kadar Sukrosa, Uji Padatan Tak Larut Dalam Air, dan Uji Cemaran Logam) Madu Pahit Terhadap Madu Manis Murni. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Bandung: Universitas Islam Bandung.
- Rahmawati, F., Hana, C. 2013. Penetapan Kadar Vitamin C pada Bawang Putih (*Allium sativum*, L) dengan Metode Iodimetri. CERATA Jurnal Ilmu Farmasi. Vol 4(1): 13-19.
- Riansyah, A., Supriadi, A., Nopianti, R. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. Fishtech. Vol 2(1): 53-68.
- Rosida., Enny, K. B., Reny, Z. H. 2016. Pengembangan produk *Fruit Leather* dari Saun Sirsak dan Bunga *Rosella*. Jurnal Rekapangan. Vol 10(1): 61-66.
- Sebayang, N. S. 2016. Kadar Air dan Vitamin C pada Proses Pembuatan Tepung Cabai (*Capsium annum* L). Jurnal Biotik. Vol 4(2): 100-110.
- Septayarni, K. V. 2017. Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik dan Kimiawi Tepung Terung Ungu (*Solanum melongena* L). Fakultas Peternakan dan pertanian. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Shabrina, Z. U. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan dengan Metode *Cabinet Dryer* terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Manisan Kering Apel Varietas Anna (*Malus domestica* Borkh). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Malang: Universitas Brawijaya.
- Suneth, N. A., Tuapattinaya, P. M. J. 2016. Uji Organoleptik Selai Buah Salak (*Salacca edulis* REINW) Berdasarkan Penambahan Gula. Biopendix. Vol 3(1): 40-45.
- Suryani, R. 2017. Isolasi Zat Warna (Antosianin) Alami Dari Buah Senduduk Akar (*Melastoma Malabathricum* L.) Dengan Metode Ekstraksi Maserasi Menggunakan Pelarut Etanol. Palembang: Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Tanjung, R. A., Karo, T. K., Julianti, E. 2018. Pengaruh Penambahan Gula Pasir dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Gula Semut Nira Kelapa Sawit. JFLS. Vol 2(2): 123-132.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 5(2): 66-73.
- Taufik, Y., Sumartini., Endriana, W. 2019. Kajian Perbandingan Buah *Black Mulberry* (*Morus nigra* L.) dengan Air Terhadap Karakteristik *Spreadable Processed Cheese Black Mulberry*. Pasundan Food Technology Journal. Vol 6(3): 183-191.
- Usman, N. R. 2019. Mempelajari Distribusi Spasial Sukrosa dan Aroma pada Produk Pangan Rendah Gula. Fakultas Pertanian. Makassar: Universitas Hasanuddin.

- Usmiati, S., Setyaningsih, D., Purwani, E. Y., Yuliani, S., Maria, O. G. 2005. Karakteristik Serbuk Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol XVI (2): 157-167.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan Dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winokan, G. N., Koaphana, T., Lamaega, J. 2022. Pengaruh Pencampuran Gum Arab Terhadap Karakteristik Sensoris dan Kimia *Fruit Leather* Mangga Kweni (*Mangifera Odorata* Griff. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol 13(2): 1-12.
- Yunita, M. Rahmawati. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Mutu Manisan Kering Buah *Carica* (*Carica candamarcensis*). Konversi. Vol 4(2): 17-28.
- Yuwanti. 2013. "Karakteristik Fruit Leather Sukun-Sirsak". Fakultas Teknologi Pertanian, . Jember: Universitas Jember.

## LAMPIRAN

## Lampiran 1. Data Hasil Pengujian Organoleptik Warna

## Lampiran 1a. Data Pengujian Organoleptik Warna

Panelis	Perlakuan								
	A1 ( Gula 10% )			A2 ( Gula 20% )			A3 ( Gula 30% )		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Hilde	4	4	3	3	4	4	3	3	3
Ilmy	2	3	2	4	4	3	4	3	3
Kesya	5	4	5	5	4	4	4	4	1
Nisra	2	3	2	3	2	3	5	5	4
Inci	4	3	3	4	4	3	4	4	4
Jum	4	4	4	4	5	4	4	4	4
Vany	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Merlin	4	4	4	4	4	5	5	4	4
Hasriani	4	4	4	4	5	4	3	4	3
Ridwan	2	4	4	3	3	3	4	4	4
Karina	5	4	4	4	3	3	3	2	3
Iwan	4	4	4	5	3	4	5	5	5
Izzah	4	4	4	4	4	4	2	2	4
Arfan	4	5	4	4	4	4	4	3	3
Riefka	4	2	2	5	2	2	4	4	4
Elsa	4	4	4	4	4	4	3	4	4
Nita	3	2	2	4	4	3	3	4	3
Dila	3	2	5	5	5	4	5	5	5
Ela	2	5	2	5	5	5	5	5	5
Rania	3	2	3	3	3	3	3	3	4
Eca	4	4	5	4	4	4	4	4	4
Lujen	3	4	3	4	4	4	5	5	4
Nisbat	3	4	4	4	4	3	4	4	4
Frity	4	3	3	4	4	4	3	4	2
Ayu	2	4	3	5	4	5	5	5	5
<b>Total</b>	88	91	88	103	97	94	99	99	94
<b>Rata-Rata</b>	3,52	3,64	3,52	4,12	3,88	3,76	3,96	3,96	3,76

Lampiran 1b. *Analysis of Variance* (ANOVA) Warna**ANOVA**

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2,023	2	1,012	1,977	,146
Within Groups	36,835	72	,512		
Total	38,858	74			

**Lampiran 2. Data Hasil Pengujian Organoleptik Rasa**

## Lampiran 2a. Data Pengujian Organoleptik Rasa

Panelis	Perlakuan								
	A1 ( Gula 10% )			A2 ( Gula 20% )			A3 ( Gula 30% )		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Hilde	4	4	3	5	4	4	2	4	3
Ilmy	2	4	3	4	4	4	2	3	3
Kesyia	4	4	4	4	4	4	3	2	1
Nisra	4	4	4	3	3	3	4	3	5
Inci	3	3	3	3	4	4	2	3	3
Jum	4	3	3	4	4	5	4	3	3
Vany	5	5	4	3	4	5	1	2	1
Merlin	4	5	4	1	4	2	2	1	3
Hasriani	4	4	3	4	4	4	3	2	2
Ridwan	2	2	2	3	3	3	2	4	4
Karina	4	3	3	4	3	4	3	3	3
Iwan	2	4	4	4	5	4	4	4	5
Izzah	2	4	4	4	4	4	2	4	4
Arfan	5	4	3	4	4	4	3	2	2
Riefka	4	2	2	4	2	3	5	4	4
Elsa	4	4	4	3	4	4	3	4	4
Nita	2	2	3	4	3	2	3	4	2
Dila	5	5	5	4	5	5	5	5	5
Ela	2	4	2	4	4	4	5	5	5
Rania	3	4	2	4	5	4	4	3	4
Eca	4	4	4	2	2	3	1	2	2
Lujen	3	4	4	4	4	5	3	3	3
Nisbat	2	4	4	2	4	4	2	2	2
Frity	4	5	5	4	4	4	3	4	4
Ayu	4	4	2	2	4	4	2	4	4
<b>Total</b>	<b>86</b>	<b>95</b>	<b>84</b>	<b>87</b>	<b>95</b>	<b>96</b>	<b>73</b>	<b>80</b>	<b>81</b>
<b>Rata-Rata</b>	<b>3,44</b>	<b>3,80</b>	<b>3,36</b>	<b>3,48</b>	<b>3,80</b>	<b>3,84</b>	<b>2,92</b>	<b>3,20</b>	<b>3,24</b>

Lampiran 2b. *Analysis of Variance* (ANOVA) Rasa**ANOVA**

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4,540	2	2,270	3,618	,032
Within Groups	45,177	72	,627		
Total	49,717	74			

## Lampiran 2c. Uji Lanjut Duncan Konsentrasi Gula Terhadap Rasa

**Rasa**Duncan<sup>a</sup>

Konsentrasi Gula	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Gula 30%	25	3,1196	
Gula 10%	25	3,5332	3,5332
Gula 20%	25		3,7060
Sig.		,069	,443

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25,000.

**Lampiran 3. Data Hasil Pengujian Organoleptik Tesktur**

## Lampiran 3a. Data Pengujian Organoleptik Tekstur

Panelis	Perlakuan								
	A1 ( Gula 10% )			A2 ( Gula 20% )			A3 ( Gula 30% )		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Hilde	3	3	2	3	3	3	1	1	1
Ilmy	4	4	2	3	2	4	2	1	1
Kesya	4	5	5	4	2	2	2	2	1
Nisra	1	4	1	2	1	2	1	1	2
Inci	4	4	4	4	4	4	2	2	3
Jum	3	3	4	5	4	5	2	2	2
Vany	2	5	2	5	3	5	1	1	1
Merlin	5	5	5	1	1	2	1	2	1
Hasriani	3	2	2	4	4	4	2	2	2
Ridwan	2	1	2	4	5	5	1	1	1
Karina	4	4	4	3	3	3	2	2	2
Iwan	3	2	4	2	2	2	1	1	1

Panelis	Perlakuan								
	A1 ( Gula 10% )			A2 ( Gula 20% )			A3 ( Gula 30% )		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Izzah	4	4	2	4	5	4	2	2	2
Arfan	4	4	4	3	3	4	1	1	2
Riefka	2	4	2	4	4	2	2	2	2
Elsa	4	4	4	4	3	3	3	4	4
Nita	2	1	3	4	2	3	1	3	2
Dila	4	5	2	4	4	5	2	4	4
Ela	2	4	5	4	2	2	2	2	1
Rania	1	1	1	4	4	4	4	2	3
Eca	4	4	4	2	2	2	2	2	2
Lujen	4	4	4	5	4	4	3	2	2
Nisbat	2	4	4	4	4	4	2	1	1
Frity	3	5	4	4	3	3	2	2	2
Ayu	4	2	3	4	4	4	1	2	2
<b>Total</b>	<b>78</b>	<b>88</b>	<b>79</b>	<b>90</b>	<b>78</b>	<b>85</b>	<b>45</b>	<b>47</b>	<b>47</b>
<b>Rata-Rata</b>	<b>3,12</b>	<b>3,52</b>	<b>3,16</b>	<b>3,60</b>	<b>3,12</b>	<b>3,40</b>	<b>1,80</b>	<b>1,88</b>	<b>1,88</b>

Lampiran 3b. *Analysis of Variance (ANOVA)* Tesktur**ANOVA**

Tesktur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	36,009	2	18,004	23,581	,000
Within Groups	54,974	72	,764		
Total	90,982	74			

Lampiran 3c. Uji Lanjut Duncan Konsentrasi Gula Terhadap Tekstur

**Tesktur**Duncan<sup>a</sup>

Konsentrasi Gula	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Gula 30%	25	1,8528	
Gula 10%	25		3,2668
Gula 20%	25		3,3728
Sig.		1,000	,669

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25,000.



#### Lampiran 4. Data Hasil Pengujian Organoleptik Aroma

Lampiran 4a. Data Pengujian Organoleptik Aroma

Panelis	Perlakuan								
	A1 ( Gula 10% )			A2 ( Gula 20% )			A3 ( Gula 30% )		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Hilde	4	3	3	4	3	4	3	3	3
Ilmy	3	3	3	4	3	4	4	4	2
Kesya	4	4	5	4	4	4	4	3	1
Nisra	3	4	1	3	3	4	3	3	2
Inci	3	3	3	4	3	4	2	3	3
Jum	3	3	3	3	4	4	4	4	4
Vany	3	3	3	4	5	3	3	3	3
Merlin	2	4	4	2	3	4	4	4	3
Hasriani	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Ridwan	2	2	2	3	4	3	3	4	4
Karina	3	4	3	3	3	3	3	2	3
Iwan	2	3	2	3	3	2	4	3	3
Izzah	4	4	2	4	4	4	4	4	4
Arfan	4	4	4	4	4	4	2	3	4
Riefka	2	4	3	2	3	3	3	2	4
Elsa	3	3	3	3	3	3	4	3	3
Nita	2	2	3	3	2	3	2	3	3
Dila	5	5	4	5	5	5	5	5	5
Ela	4	4	4	4	4	5	4	2	2
Rania	4	3	3	3	4	4	4	3	4
Eca	4	3	3	4	2	3	4	2	3
Lujen	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Nisbat	4	4	3	3	3	3	3	3	3
Frity	4	4	4	3	4	4	3	3	4
Ayu	3	4	3	2	4	4	2	3	2
<b>Total</b>	81	86	77	83	86	90	83	78	78
<b>Rata-Rata</b>	3,24	3,44	3,08	3,32	3,44	3,60	3,32	3,12	3,12

Lampiran 4b. *Analysis of Variance* (ANOVA) Aroma**ANOVA**

Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,967	2	,484	1,384	,257
Within Groups	25,154	72	,349		
Total	26,122	74			

**Lampiran 5. Data Hasil Pengujian Kadar Air**

## Lampiran 5a. Data Pengamatan Kadar Air

Perlakuan		Kadar Air			Rata-Rata
Suhu Pengeringan (°C)	Lama Pengeringan (Jam)	U1	U2	U3	
60°C	12 jam	36,89	38,45	37,00	37,45
	14 jam	34,44	32,81	32,45	33,23
	16 jam	32,39	31,64	31,65	31,89
70°C	12 jam	30,40	30,26	28,73	29,80
	14 jam	27,17	27,885	27,12	27,38
	16 jam	26,56	26,42	25,68	26,22
80°C	12 jam	25,11	25,00	24,92	25,01
	14 jam	23,88	22,51	20,81	22,40
	16 jam	20,24	18,76	16,32	18,44

## Lampiran 5b. Nilai Rataan Kadar Air

Suhu Pengeringan (°C)	Lama Pengeringan (Jam)			Rata-Rata
	12 jam	14 jam	16 jam	
60°C	37,45	33,23	31,89	34,19
70°C	29,80	27,38	26,22	27,80
80°C	25,01	22,40	18,44	21,95
Rata-Rata	30,75	27,67	25,52	27,98

Lampiran 5c. *Analysis of Variance* (ANOVA) Kadar Air**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: Kadar Air

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	21947,902 <sup>a</sup>	9	2438,656	2285,407	,000
SuhuPengeringan	674,620	2	337,310	316,113	,000
LamaPengeringan	124,582	2	62,291	58,377	,000
SuhuPengeringan *	11,488	4	2,872	2,692	,064
LamaPengeringan					
Error	19,207	18	1,067		
Total	21967,109	27			

a. R Squared = ,999 (Adjusted R Squared = ,999)

## Lampiran 5d. Uji Lanjut Duncan Suhu Pengeringan Terhadap Kadar Air

**Kadar Air**Duncan<sup>a,b</sup>

Suhu Pengeringan	N	Subset		
		1	2	3
80 C	9	21,9500		
70 C	9		27,7989	
60 C	9			34,1900
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 1,067.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9,000.

b. Alpha = ,05.

## Lampiran 5e. Uji Lanjut Duncan Lama Pengeringan Terhadap Kadar Air

**Kadar Air**Duncan<sup>a,b</sup>

Lama Pengeringan	N	Subset		
		1	2	3
16 jam	9	25,5167		
14 jam	9		27,6711	
12 jam	9			30,7511
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 1,067.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9,000.

b. Alpha = ,05.

## Lampiran 6. Data Hasil Pengujian Kadar Vitamin C

### Lampiran 6a. Data Pengamatan Kadar Vitamin C

Perlakuan		Kadar Vitamin C			Rata-Rata
Suhu Pengeringan (°C)	Lama Pengeringan (Jam)	U1	U2	U3	
60°C	12 jam	0,1760	0,1320	0,1760	0,1613
	14 jam	0,1320	0,1320	0,1760	0,1467
	16 jam	0,1320	0,1320	0,1232	0,1291
70°C	12 jam	0,1232	0,1144	0,1232	0,1203
	14 jam	0,1320	0,0880	0,1320	0,1173
	16 jam	0,0880	0,1320	0,0880	0,1027
80°C	12 jam	0,0880	0,0880	0,0880	0,0880
	14 jam	0,0528	0,0880	0,0440	0,0616
	16 jam	0,0440	0,0440	0,0440	0,0440

### Lampiran 6b. Nilai Rataan Kadar Air

Suhu Pengeringan (°C)	Lama Pengeringan (Jam)			Rata-Rata
	12 jam	14 jam	16 jam	
60°C	0,1613	0,1467	0,1291	0,1457
70°C	0,1203	0,1173	0,1027	0,1134
80°C	0,0880	0,0616	0,0440	0,0645
Rata-Rata	0,1232	0,1085	0,0919	0,1079

### Lampiran 6c. Analysis of Variance (ANOVA) Kadar Vitamin C

#### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kadar Vitamin C

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	,349 <sup>a</sup>	9	,039	110,024	,000
SuhuPengeringan	,030	2	,015	42,593	,000
LamaPengeringan	,004	2	,002	6,252	,009
SuhuPengeringan * LamaPengeringan	,001	4	,000	,447	,773
Error	,006	18	,000		
Total	,356	27			

a. R Squared = ,982 (Adjusted R Squared = ,973)

## Lampiran 6d. Uji Duncan Suhu Pengeringan Terhadap Kadar Vitamin C

**Kadar Vitamin C**Duncan<sup>a,b</sup>

Suhu Pengeringan	N	Subset		
		1	2	3
80 C	9	,0645		
70 C	9		,1134	
60 C	9			,1457
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,000.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9,000.

b. Alpha = ,05.

## Lampiran 6e. Uji Duncan Lama Pengeringan Terhadap Kadar Vitamin C

**Kadar Vitamin C**Duncan<sup>a,b</sup>

Lama Pengeringan	N	Subset	
		1	2
16 jam	9	,0919	
14 jam	9	,1085	,1085
12 jam	9		,1232
Sig.		,077	,115

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,000.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9,000.

b. Alpha = ,05.

**Lampiran 7. Data Hasil Pengujian Tingkat Kecerahan (L)**

## Lampiran 7a. Data Pengamatan Tingkat Kecerahan (L)

Perlakuan		Tingkat Kecerahan (L)			Rata-Rata
Suhu Pengeringan (°C)	Lama Pengeringan (Jam)	U1	U2	U3	
60°C	12 jam	46,19	44,15	41,75	44,03
	14 jam	41,71	48,90	49,18	46,60
	16 jam	43,18	45,42	45,02	44,54
70°C	12 jam	39,63	36,00	43,28	39,64
	14 jam	44,07	35,10	37,72	38,96
	16 jam	36,80	38,78	35,36	36,98
80°C	12 jam	38,16	35,01	35,13	36,10
	14 jam	40,74	34,03	33,76	36,18
	16 jam	33,76	39,62	35,68	36,35

Lampiran 7b. Nilai Rataan Tingkat Kecerahan (L)

Suhu Pengeringan (°C)	Lama Pengeringan (Jam)			Rata-Rata
	12 jam	14 jam	16 jam	
60°C	44,03	46,60	44,54	45,06
70°C	39,64	38,96	36,98	38,53
80°C	36,10	36,18	36,35	36,21
Rata-Rata	39,92	40,58	39,29	39,93

Lampiran 7c. *Analysis of Variance* (ANOVA) Tingkat Kecerahan (L)**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: Warna L

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	43451,865 <sup>a</sup>	9	4827,985	485,410	,000
SuhuPengeringan	378,712	2	189,356	19,038	,000
LamaPengeringan	7,464	2	3,732	,375	,692
SuhuPengeringan * LamaPengeringan	15,160	4	3,790	,381	,819
Error	179,032	18	9,946		
Total	43630,896	27			

a. R Squared = ,996 (Adjusted R Squared = ,994)

Lampiran 7d. Uji Lanjut Duncan Suhu Pengeringan Terhadap Tingkat Kecerahan (L)

**Warna L**Duncan<sup>a,b</sup>

Suhu Pengeringan	N	Subset	
		1	2
80 C	9	36,2100	
70 C	9	38,5267	
60 C	9		45,0556
Sig.		,137	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 9,946.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9,000.

b. Alpha = ,05.

### Lampiran 8. Data Hasil Pengujian Tingkat Kemerahan (a\*)

Lampiran 8a. Data Pengamatan Tingkat Kemerahan (a\*)

Perlakuan		Tingkat Kemerahan (a*)			Rata-Rata
Suhu Pengeringan (°C)	Lama Pengeringan (Jam)	U1	U2	U3	
60°C	12 jam	20,00	21,66	16,58	19,41
	14 jam	18,75	16,12	16,82	17,23
	16 jam	22,87	13,13	20,49	18,83
70°C	12 jam	27,58	28,97	20,86	25,80
	14 jam	23,67	28,09	30,93	27,56
	16 jam	21,40	16,25	29,05	22,23
80°C	12 jam	28,12	27,72	29,21	28,35
	14 jam	22,28	29,26	27,71	26,42
	16 jam	30,57	33,98	33,38	32,64

Lampiran 8b. Nilai Rataan Tingkat Kemerahan (a\*)

Suhu Pengeringan (°C)	Lama Pengeringan (Jam)			Rata-Rata
	12 jam	14 jam	16 jam	
60°C	19,41	17,23	18,83	18,49
70°C	25,80	27,56	22,23	25,20
80°C	28,35	26,42	32,64	29,14
Rata-Rata	24,52	23,74	24,57	24,28

Lampiran 8c. *Analysis of Variance* (ANOVA) Tingkat Kemerahan (a\*)

#### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Warna a

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	16546,019 <sup>a</sup>	9	1838,447	131,979	,000
SuhuPengeringan	521,503	2	260,752	18,719	,000
LamaPengeringan	3,936	2	1,968	,141	,869
SuhuPengeringan * LamaPengeringan	108,925	4	27,231	1,955	,145
Error	250,736	18	13,930		
Total	16796,756	27			

a. R Squared = ,985 (Adjusted R Squared = ,978)

## Lampiran 8d. Uji Lanjut Duncan Suhu Pengeringan Terhadap Tingkat Kemerahan (a\*)

**Warna a**Duncan<sup>a,b</sup>

Suhu Pengeringan	N	Subset		
		1	2	3
60 C	9	18,4911		
70 C	9		25,2000	
80 C	9			29,1367
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 13,930.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9,000.

b. Alpha = ,05.

**Lampiran 9. Data Hasil Pengujian Tingkat Kekuningan (b\*)**

## Lampiran 9a. Data Pengamatan Tingkat Kekuningan (b\*)

Perlakuan		Tingkat Kekuningan (b*)			Rata-Rata
Suhu Pengeringan (°C)	Lama Pengeringan (Jam)	U1	U2	U3	
60°C	12 jam	15,08	16,27	9,93	13,76
	14 jam	12,93	16,9	16,84	15,56
	16 jam	18,8	9,62	16,83	15,08
70°C	12 jam	12,94	11,78	12,22	12,31
	14 jam	8,9	11,44	10,31	10,22
	16 jam	13,51	20,29	13,5	15,77
80°C	12 jam	9,96	10,33	7,65	9,31
	14 jam	9,36	8,78	11,43	9,86
	16 jam	7,02	5,89	9,14	7,35

## Lampiran 9b. Nilai Rataan Tingkat Kekuningan (b\*)

Suhu Pengeringan (°C)	Lama Pengeringan (Jam)			Rata-Rata
	12 jam	14 jam	16 jam	
60°C	13,76	15,56	15,08	14,80
70°C	12,31	10,22	15,77	12,77
80°C	9,31	9,86	7,35	8,84
Rata-Rata	11,80	11,88	12,73	12,14



Lampiran 9c. *Analysis of Variance* (ANOVA) Tingkat Kekuningan (b\*)**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: Warna b

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	4204,066 <sup>a</sup>	9	467,118	65,722	,000
SuhuPengeringan	165,212	2	82,606	11,622	,001
LamaPengeringan	4,860	2	2,430	,342	,715
SuhuPengeringan *	57,901	4	14,475	2,037	,132
LamaPengeringan					
Error	127,935	18	7,107		
Total	4332,000	27			

a. R Squared = ,970 (Adjusted R Squared = ,956)

## Lampiran 9d. Uji Lanjut Duncan Suhu Pengeringan Terhadap Tingkat Kekuningan (b\*)

**Warna b**Duncan<sup>a,b</sup>

Suhu Pengeringan	N	Subset	
		1	2
80 C	9	8,8400	
70 C	9		12,7656
60 C	9		14,8000
Sig.		1,000	,123

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 7,107.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9,000.

b. Alpha = ,05.

**Lampiran 10. Data Hasil Pengujian Tekstur**

## Lampiran 10a. Data Pengamatan Tesktur

Perlakuan		Tesktur			Rata-Rata
Suhu Pengeringan (°C)	Lama Pengeringan (Jam)	U1	U2	U3	
60°C	12 jam	1,50	1,18	1,27	1,32
	14 jam	1,44	1,35	1,49	1,43
	16 jam	1,55	1,43	1,58	1,52
70°C	12 jam	2,46	2,17	2,34	2,32
	14 jam	2,44	2,64	2,56	2,55
	16 jam	2,88	2,67	2,74	2,76
80°C	12 jam	3,48	3,57	2,62	3,56
	14 jam	3,74	3,84	3,61	3,74
	16 jam	3,88	3,73	3,92	3,84

Lampiran 10b. Nilai Rataan Tesktur

Suhu Pengeringan (°C)	Lama Pengeringan (Jam)			Rata-Rata
	12 jam	14 jam	16 jam	
60°C	1,32	1,43	1,52	1,42
70°C	2,32	2,55	2,76	2,54
80°C	3,56	3,74	3,84	3,71
Rata-Rata	2,40	2,57	2,71	2,56

Lampiran 10c. Analysis of Variace (ANOVA) Tesktur

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	201,097 <sup>a</sup>	9	22,344	1817,144	,000
SuhuPengeringan	23,670	2	11,835	962,504	,000
LamaPengeringan	,434	2	,217	17,667	,000
SuhuPengeringan * LamaPengeringan	,045	4	,011	,918	,475
Error	,221	18	,012		
Total	201,319	27			

a. R Squared = ,999 (Adjusted R Squared = ,998)

Lampiran 10d. Uji Lanjut Duncan Suhu Pengeringan Terhadap Tesktur

**Tekstur**Duncan<sup>a,b</sup>

Suhu Pengeringan	N	Subset		
		1	2	3
60 C	9	1,4211		
70 C	9		2,5444	
80 C	9			3,7144
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,012.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9,000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 10e. Uji Lanjut Duncan Lama Pengeringan Terhadap Tesktur  
**Tekstur**

Duncan<sup>a,b</sup>

Lama Pengeringan	N	Subset		
		1	2	3
12 Jam	9	2,3989		
14 Jam	9		2,5722	
16 Jam	9			2,7089
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,012.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9,000.

b. Alpha = ,05.

**Lampiran 11. Data Hasil Pengujian Kadar Sukrosa**

Lampiran 11a. Data Pengamatan Kadar Sukrosa

Perlakuan		Kadar Sukrosa			Rata-Rata
Suhu Pengeringan (°C)	Lama Pengeringan (Jam)	U1	U2	U3	
60°C	12 jam	9,79	9,79	8,91	9,50
	14 jam	8,91	8,91	9,79	9,20
	16 jam	8,91	8,91	8,91	8,91
70°C	12 jam	7,46	8,62	8,62	8,23
	14 jam	8,62	7,74	7,46	7,94
	16 jam	7,46	7,74	7,46	7,55
80°C	12 jam	6,33	7,35	7,40	7,03
	14 jam	6,33	7,40	6,33	6,69
	16 jam	6,22	6,22	6,28	6,24

Lampiran 11b. Nilai Rataan Kadar Sukrosa

Suhu Pengeringan (°C)	Lama Pengeringan (Jam)			Rata-Rata
	12 jam	14 jam	16 jam	
60°C	9,50	9,20	8,91	9,20
70°C	8,23	7,94	7,55	7,91
80°C	7,03	6,69	6,24	6,65
Rata-Rata	8,25	7,94	7,57	7,92

Lampiran 11c. *Analysis of Variance* (ANOVA) Kadar Sukrosa**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: Kadar Sukrosa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	1725,551 <sup>a</sup>	9	191,728	819,817	,000
SuhuPengeringan	29,314	2	14,657	62,673	,000
LamaPengeringan	2,115	2	1,057	4,521	,026
SuhuPengeringan *	,033	4	,008	,036	,997
LamaPengeringan					
Error	4,210	18	,234		
Total	1729,760	27			

a. R Squared = ,998 (Adjusted R Squared = ,996)

## Lampiran 11d. Uji Lanjut Duncan Suhu Pengeringan Terhadap Kadar Sukrosa

**Kadar Sukrosa**Duncan<sup>a,b</sup>

Suhu Pengeringan	N	Subset		
		1	2	3
80 C	9	6,6511		
70 C	9		7,9089	
60 C	9			9,2033
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,234.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9,000.

b. Alpha = ,05.

## Lampiran 11e. Uji Lanjut Duncan Lama Pengeringan Terhadap Kadar Sukrosa

**Kadar Sukrosa**Duncan<sup>a,b</sup>

Lama Pengeringan	N	Subset	
		1	2
16 jam	9	7,5678	
14 jam	9	7,9433	7,9433
12 jam	9		8,2522
Sig.		,117	,192

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,234.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 9,000.

b. Alpha = ,05.

## Lampiran 12. Screenshot Koisuner Pengujian Organoleptik






### Uji Organoleptik Fruit Leather


Amati dan cicipi setiap sampel, lalu tentukan tingkat kesukaan anda terhadap parameter warna, rasa, aroma, dan tekstur. Detail penilaian sebagai berikut :

- 1 : Sangat tidak suka
- 2 : Tidak suka
- 3 : Netral
- 4 : Suka
- 5 : Sangat suka


Terima kasih. Selamat mencoba!


[jesichaaulia28@gmail.com](mailto:jesichaaulia28@gmail.com) [Ganti akun](#)

 Tidak dibagikan



**\* Menunjukkan pertanyaan yang wajib diisi**



 Nama \*

### Lampiran 13. Dokumentasi Penelitian

#### a. Proses Pembuatan *Fruit Leather* Pepaya



Penimbangan *puree* pepaya



Pemasakan *puree* pepaya



dicetak dalam loyang



Dikeringkan dalam *blower*

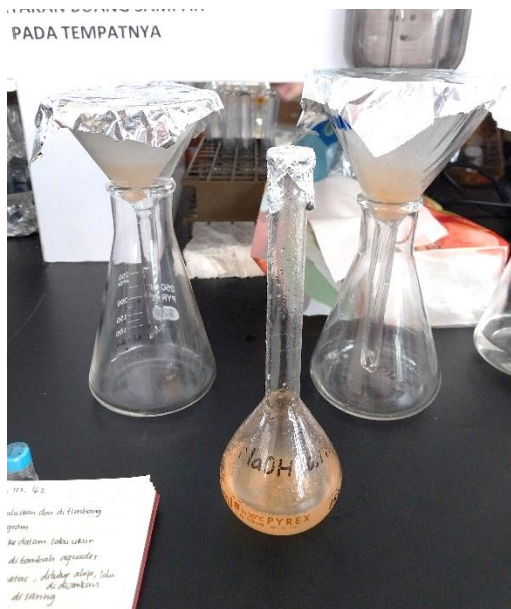
b. Pengujian Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia *Fruit Leather* Pepaya



Pengujian organoleptik



Pengujian kadar air



Pengujian vitamin C





Pengujian warna menggunakan  
*colorimeter*



Pengujian tesktur menggunakan  
penetrometer



Pengujian sukrosa