

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. 2010. 33 Macam Buah-buahan Untuk Kesehatan. CV Alfabeta. Bandung.
- Ahmadi, K., dan Estiasih, T. 2009. Optimasi Kondisi Pemurnian Asam Lemak Omega-3 Dari Minyak Hasil Samping Penepungan Tuna (*Thunnus Sp*) Dengan Kristalisasi Urea. Teknologi Pengolahan Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 20(2): 135
- Alamsyah. 2006. Tinjauan Ilmiah Kadar Vitamin C. Rineka Cipta. Jakarta.
- American Standard Testing and Material. 1995. Standard Test Methods for Tensile Properties of Plastic. USA : American Society of Testing and Materials.
- An, N. T., dkk. 2011. Isolation and Characteristics of Polysaccharide from *Amorphophallus corrugatus* in Vietnam. *Carbohydrate Polym.* (84): 64-68.
- Anggraeni. 2016. Pengaruh Penambahan Labu Kuning dan Karagenan terhadap Hasil Jadi *Fruit Leather* Nanas.
- Anon. 2016. Pengeringan dan Mutu Manisan Mangga (*Mangifera indica*, L). Institut Pertanian Bogor.
- Antara, N., dan Wartini, M. 2014. Aroma and Flavour Compounds. Tropical Plant Curriculum Project. Universitas Udayana.
- Anwar, G. A. 2012. Pemanfaatan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Sebagai Penstabil Emulsi M/A dan Bahan Penyalut Pada Mikrokapsul Minyak Ikan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(1): 76-88.
- Asben, A. 2007. Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan dalam Pembuatan *Fruit Leather* Nenas (*Ananas comosus* Merr) dengan Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma sp.*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 11(1): 28-30.
- Ashari, S. 2006. Hortikultura Aspek Budidaya. UI Press, Jakarta.
- Asmuri. 2008. Pengamatan Kisaran Suhu Gelatinisasi dan Pembentukan Pasta Atau Gel Pati Ubi Kayu, Ubi Jalar, Talas, dan Sukun. Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Astuti, F. P., dkk. 2016. Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Zat Penstabil Terhadap Mutu *Fruit Leather* Campuran Jambu Biji Merah dan Sirsak. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 4(1): 65-71.
- Ayudiarti, D. L., dkk. 2007. Pengaruh Konsentrasi Ikan Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas dan Penerimaan Sirup. *Jurnal Perikanan*, 9(1): 134-141.

- Badan Pusat Statistik. 2021. Produksi Tanaman Buah-buahan. Retrieved from <https://www.bps.go.id>
- Budiman, S., dan Desi, S. 2008. Berkebun Stroberi Secara Komersial. Penebar Swadaya. Lembang, Bandung.
- Darwis, S. 2007. Budidaya, Analisis Usahatani, dan Kemitraan Stroberi Tabanan Bali. Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian. Jakarta.
- Destriawan, K. 2019. Respon Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Stroberi (*Fragaria sp.*) Terhadap Pemberian Pupuk Organik Cair. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Dinas Pertanian Yogyakarta. 2020. Budidaya Strawberry di Dataran Rendah. Retrieved from <https://pertanian.jogjakota.go.id/detail/index/12714>
- Dipahayu, D., dan Kusumo, G. G. 2020. Optimasi Ekstraksi Konjac Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri blume*) Dengan Variasi Perbandingan Serbuk Umbi Porang: Aquadest (Pelarut) dan Suhu. Akademi Farmasi Surabaya.
- Erni. 2019. Studi Pembuatan *Fruit Leather* Dami Nangka dengan Penambahan Karagenan. Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Farikha, d. 2013. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari-Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. Jurnal Teknosains Pangan, 2(1): 30-38.
- Fauziah, E., dkk. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia *Fruit Leather* Pisang Tanduk (*Musa corniculata*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Karagenan. Aplikasi Teknologi Pangan, 4(1): 11-16.
- Fihartanto, P. 2006. Pengaruh Lama Perendaman Na-Bisulfit (NaHSO₃) dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Sukun (*Artocarpus communis*). 1730054.
- Fitranti. 2013. Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris *Fruit Leather* Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Dengan Penambahan Karagenan. Jurnal Teknosains Pangan. Universitas Sebelas Maret. 3(1): 26-34.
- Gardjito, S. 2005. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) Terhadap Sifat-sifat Produknya. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Hadiwijaya. 2013. Pengaruh Perbedaan Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Universitas Andalas. Padang.

- Harianto, T. d. 2012. Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus onchophyllus*) pada Es Krim Yoghurt Ditinjau dari Sifat Fisik dan Total Bakteri Asam Laktat. *Jurnal Pertanian*, 3(1): 1-10.
- Haryanto, A. A. 2017. Analisis Tataniaga Stroberi (*Fragaria vesca*) Pendekatan Structure, Conduct, Performance (SCP). Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Haryati, T. E., dkk. 2015. Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing Dengan Pendekatan Arrhenius pada Produk Tape Ketan Hitam Khas Mojokerto Hasil Sterilisasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1):156-165.
- Hermawan, S. 2016. Kajian Perbandingan Stroberi (*Fragaria x ananassa*) dengan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Karakteristik Minuman Fungsional Stroberi Jahe. Universitas Pasundan. Bandung.
- Irene. 2010. Mempelajari Proses Pengeringan Glukomanan dari Umbi Iles-iles Kuning (*Amorphophallus ancophyllus*) dengan Pengeringan Semprot Serta Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Reologinya. 1-168.
- Kamaluddin, M. J., dan Handayani, M. N. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Pepaya. *Universitas Pendidikan Indonesia*. 3(1): 25-32.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2022. Budidaya Porang. Pusat Perpustakaan dan Literasi Pertanian, Bogor. <https://pustaka.setjen.pertanian.go.id/index-berita/budidaya-porang>
- Khairiah. 2017. Pemanfaatan Salak Bangkok (*Salacca edulis* Reinw) Sebagai Diversifikasi Pengolahan Pangan untuk Nilai Ekonomi Buah Lokal. Universitas Muhammadiyah Bandung.
- Kurniawan, R., dan Dias, P. 2016. Produk Tepung Glukomanan dari Umbi Iles-iles Porang (*Amorphophallus muelleri*) Dengan Proses Kombinasi Fisik dan Enzimatis. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- Lestari, S. D., dkk. 2017. Pengaruh Kombinasi CMC dan Gum Arab Terhadap Mutu Sensori Velva Ubi Jalar Ungu. Universitas Riau.
- Lubis. 2014. Pengaruh Perbandingan Nenas Dengan Pepaya dan Konsentrasi Gum Arab terhadap Mutu *Fruit Leather*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Luqyana, C., dan Mustika, H. N. 2019. Pengaruh Penggunaan Asam Alami Terhadap Karakteristik Sensori dan Fisikokimia *Fruit Leather* Labu Kuning. *EDUFORTECH*. Universitas Pendidikan Indonesia. 4(1): 42-50.

- Marwanto. 2014. Rekayasa Alat Pemeras Air Jeruk Siam dengan Sistem Ulir. POLTESA. Sambas.
- Negara, J. K., dkk. 2016. Aspek Mikrobiologis Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, dan Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. Institut Pertanian Bogor, 4: 286-290.
- Nizhar, U. 2012. Level Optimum Sari Buah Lemon (*Citrus limon*) Sebagai Bahan Penggumpal pada Pembentukan Curd Keju Cottage. Universitas Hasanudin.
- Nurlaely, E. 2002. Pemanfaatan Buah Jambu Mete untuk Pembuatan *Leather*. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Prasetyo, B. B., Purwadi, dan Rosyidi, D. 2015. Penambahan CMC Pada Pembuatan Minuman Madu Sari Buah Jambu Merah (*Psidium guajava*) Ditinjau dari pH, Viskositas, Total Kapang dan Mutu Organoleptik. Universitas Brawijaya, Malang. 1-8.
- Prastini, A. I., dan Widjanarko, S. B. 2015. Pembuatan Sosis Ayam Menggunakan Gel Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Sosis. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Universitas Brawijaya. Malang. 3(4): 1503-1511.
- Puspasari, K. F., Rusli, dan Mileiva, S. 2005. Formulasi Campuran *Flower Leather* dari Bunga Mawar dengan Ekstrak Rempah-rempah (Cengkeh dan Kayu Manis) Sebagai Pangan Fungsional Kaya Antioksidan. PPKM-2-5-1.
- Rahmanto, A. S., dkk. 2014. Pendugaan Umur Simpan *Fruit Leather* Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Penambahan Gum Arab Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (Aslt) Model Arrhenius. Teknosains Pangan, 3(3). 35-43.
- Ramadhan, M. R., dkk. 2015. Kajian Pemanfaatan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Mangga (*Mangifera indica* Linn) dalam Pembuatan *Fruit Leather*. 14(1): 23-31.
- Ramdani, B. K. 2018. Pengaruh Konsentrasi Tepung Porang Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Fruit Leather* Pisang-Naga Merah. Universitas Mataram.
- Safitri, A. A. 2012. Studi Pembuatan *Fruit Leather* Mangga-Rosella. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Septiani, I. N., dkk. 2013. Pengaruh Konsentrasi Agar-agar dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) . Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 6(1). 27-35.

- Setyaningsih, D., dkk. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor. 3-65.
- Sidi, N., dkk. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dan Wortel (*Daucus carota*). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 3(4): 123-127.
- Simanjuntak, L., dkk. 2014. Ekstraksi Pigmen Antosianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Universitas Sumatra Utara. Jurnal Teknik Kimia, 3(2): 25-29.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Suprpti, L. 2007. Aneka Awetan Jahe. Teknologi Pengolahan Pangan. Kanisius, Yogyakarta.
- Suprayogi, M. S. 2010. Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus* Blume) Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Naget Itik Serati. Universitas Pelita Harapan. Jakarta.
- Suryono, A., dkk. 2013. Addition of Porang Flour (*Amorphopallus onchopillus*) and Chilling Storage for Yoghurt Drink Quality. Universitas Brawijaya, Malang.
- Suseno, T. I., dkk. 2008. Pengaruh Penggantian Sirup Glukosa Dengan Sirup Sorbitol dan Penggantian Butter Dengan Salatrim Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kembang Gula Karamel. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, 7(1): 1-18.
- Susilawati, M. 2015. Perancangan Percobaan. Universitas Udayana.
- Sutopo, L. 2004. Teknologi Benih. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5(2): 66-73.
- Torres, e. a. 2015. Quality and Sensory Attributes of Apple and Quince Leathers Made Without Preservatives and With Enhanced Antioxidant Activity. Food Science and Technology, 62(2): 996-1003.
- Widjanarko, W. R. 2015. Pengaruh Lama Penggilingan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Dengan Metode Ball Mill (*Cyclone separator*) Terhadap Fisik dan Kimia Tepung Porang. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(3): 867-877.

Wirantika, L. 2019. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik *Fruit Leather* Kenitu (*Chrysophyllum cainito* L.) Dengan Variasi Konsentrasi CMC dan Karagenan Sebagai Bahan Pengikat. Universitas Jember.

Zulkipli, F. M. 2016. Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil dan Gula terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Murbei (*Morus nigra*). Universitas Pasundan.



LAMPIRAN

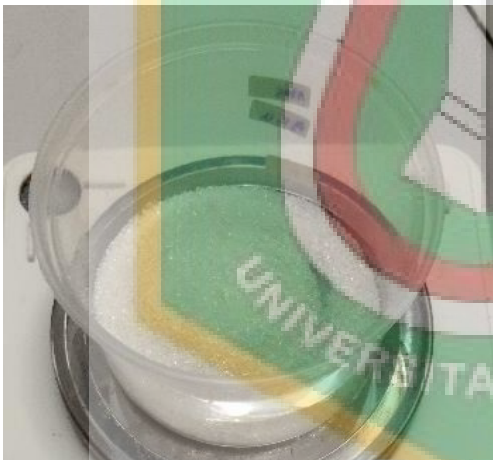
Lampiran 1. Bahan dan Alat Pembuatan *Fruit Leather* Stroberi



Buah stroberi



Jeruk lemon



Gula pasir



Tepung porang

Lampiran 1. Lanjutan Bahan dan Alat Pembuatan *Fruit Leather* Stroberi



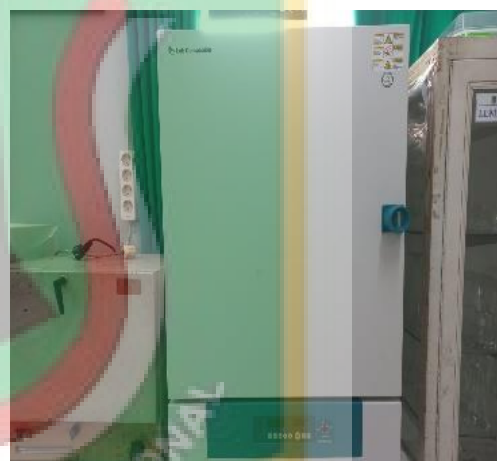
Loyang



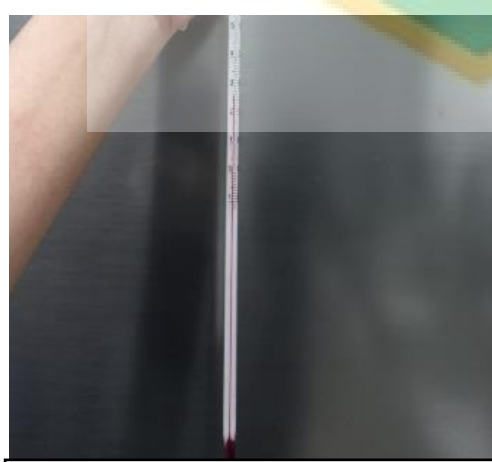
Blender



Timbangan analitik



Oven



Thermometer



Refraktometer

Lampiran 2. Proses Pembuatan *Puree* Stroberi



Proses pencucian buah stroberi



500 g untuk 3 loyang



Ditimbang untuk per loyang 250 g
puree

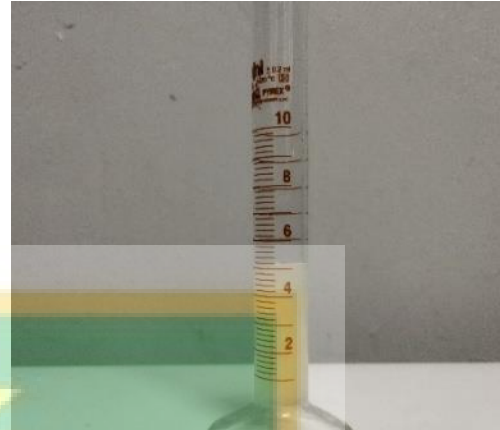


500 g stroberi + air 250 ml

Lampiran 3. Proses Pembuatan *Fruit leather* Stroberi



Ditimbang untuk per loyang 250 g
puree



Perasan lemon 5 ml



Ditimbang gula 50 g



Tepung porang 2% (5 g)



Tepung porang 3% (7,5 g)



Tepung porang 4% (10 g)

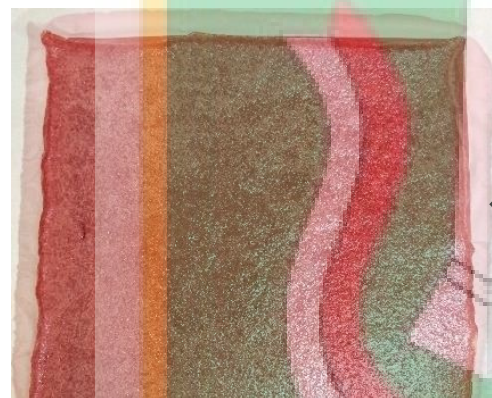
Lampiran 3. Lanjutan Proses Pembuatan *Fruit leather* Stroberi



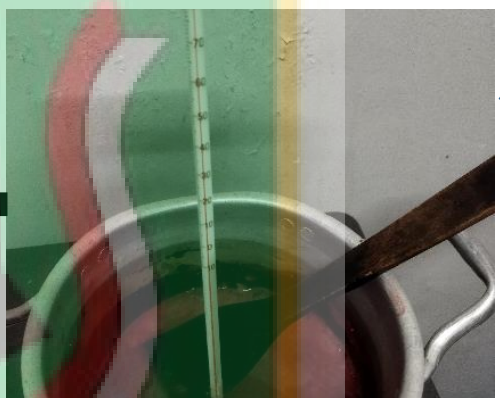
Dicampur *puree* stroberi dengan air lemon dan perlakuan tepung porang



Puree yang sudah tercampur dipanaskan



Dituang kedalam loyang, dimasukkan kedalam oven 50°C selama 20 jam



Dipanaskan/dimasak hingga suhu sekitar 70-80°C diangkat



Hasil *fruit leather* dengan karakteristik warna cerah dan dapat digulung



Fruit leather memiliki ketebalan sekitar 2-3 mm

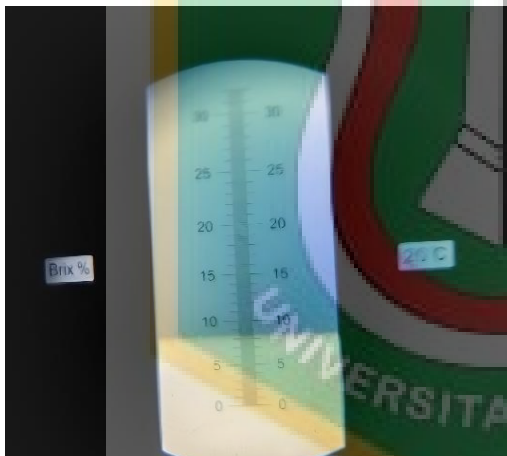
Lampiran 4. Pengukuran Total Padatan Terlarut (TPT)



Penghalusan sampel *fruit leather* untuk uji padatan terlarut (1 g sampel dicampur 9 ml aquades)



Tekstur sampel *fruit leather* setelah dihaluskan kemudian disaring (difiltrasi)



Hasil skala



Hasil filtrasi diteteskan ke kaca prisma refraktometer, lalu dibaca skalanya

Lampiran 5. Hasil Uji Analisis Laboratorium Kadar Air, Vitamin C, Serat Kasar, dan pH



BADAN STANDARDISASI DAN KEBIJAKAN JASA INDUSTRI
BALAI BESAR INDUSTRI AGRO
Center for Agro-Based Industry
LABORATORIUM PENGUJI
Jalan Ir. H. Juanda No. 11, Bogor 16122
Telp. (0251) 8324068, 8323339 Fax. (0251) 8323339



Kepada :
To Adhe Juniart
Universitas Nasional
Jl. Sawo Manila No. 61 RW. 7
Pejaten Barat, Pasar Minggu
Jakarta Selatan

LAPORAN HASIL UJI
REPORT OF ANALYSIS

Nomor Seri : 5393/BSKJI/BBIA/LHU.1/XII/2022
Serial Number

Nomor Analisis : 7357
Analysis Number

Tanggal Penerbitan : 21 Desember 2022
Date of Issue

Halaman : 1 dari 2
Page of

IDENTITAS CONTOH
Sample Identity

Nama Contoh : Fruit Leather Strawberry
Sample Name
Kode 3746

Merek :
Brand

Keterangan Contoh : Dikemas dalam plastik tidak berlabel
Description of sample

Nomor BAPC :
Sampling Report Number

Tanggal Pengambilan Contoh :
Date of Sampling

TANGGAL PENERIMAAN : 14 Desember 2022
Date of Sample

TANGGAL PELAKSANAAN : 20 Desember 2022 - 21 Desember 2022
Date of Analysis

JENIS PENGUJIAN : Kimia
Type of Analysis

HASIL PENGUJIAN : Terlampir
Result of Analysis

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik

Laporan Hasil Uji ini hanya berlaku untuk contoh tersebut diatas. Laporan Hasil Uji tidak boleh digandakan kecuali seluruhnya
Report of Analysis relate only to sample analyzed. Report of Analysis shall not be reproduced except in full

HASIL PENGUJIAN

Result of Analysis

Nomor : 4970/BSKJI/BBIA/LHU.1/XI/2022
Number
Nomor Analisis : 6755
Analysis Number
Halaman : 2 dari 2
Page of

Parameter	Satuan	Hasil	Metode Uji / Teknik
pH (Larutan 10%)	-	4,70	SNI 01-2891-1992, butir 16
Kadar Air	%	15,5	SNI 01-2891-1992, butir 5.1
Vitamin C	mg/kg	<0,70	MU/INST/9 (HPLC)

Deputi Manajer Teknis Pengujian I
Deputy Manager of Testing Laboratories I

Ditandatangani secara elektronik menggunakan Sertifikat Elektronik yang diterbitkan BSR E
Electronically signed using Electronic Certificate issued by BSR E



Erna Febriyanti, S.T, M.Si
NIP. 198102042005022001



Laporan Hasil Uji ini hanya berlaku untuk contoh tersebut diatas. Laporan Hasil Uji tidak boleh digandakan kecuali seluruhnya
Report of Analysis relate only to sample analyzed. Report of Analysis shall not be reproduced except infull

F.7.8.3

Ed/Rev : 3/0

HASIL PENGUJIAN

Result of Analysis

Nomor : 5393/BSKJI/BBIA/LHU.1/XII/2022
Number
Nomor Analisis : 7357
Analysis Number
Halaman : 2 dari 2
Page of

Parameter	Satuan	Hasil	Metode Uji / Teknik
Serat kasar	%	0,84	SNI 01-2891-1992, butir 11



Sub Koordinator Pengujian
Sub Coordinator of Testing Laboratories

Ditandatangani secara elektronik menggunakan Sertifikat Elektronik yang diterbitkan BSrE
Electronically signed using Electronic Certificate issued by BSrE



Dyah Aninta Kustiarini, S.Si, M.Pharm.Sc
NIP. 198406172006042002

Laporan Hasil Uji ini hanya berlaku untuk contoh tersebut diatas. Laporan Hasil Uji tidak boleh digandakan kecuali seluruhnya
Report of Analysis relate only to sample analyzed. Report of Analysis shall not be reproduced except in full

F.7.8.3

Ed/Rev : 3/0

Lampiran 6. Dokumentasi Penilaian Organoleptik *Fruit Leather* Stroberi



Lampiran 7. Data Total Padatan Terlarut *Fruit Leather* Stroberi

Tepung Porang (%)	Total Padatan Terlarut (%brix)				
	Kelompok			Total	Rata-rata
	1	2	3		
2	8,20	5,10	8,30	21,60	7,20
3	5,00	6,00	7,90	18,90	6,30
4	5,20	5,30	7,20	17,70	5,90

Lampiran 8. Hasil Analisis Ragam Total Padatan Terlarut *Fruit Leather* Stroberi

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F.hit	5%	1%	Kode
Konsentrasi	2	2,660	1,330	1,101	6,94	18	tn
Kelompok	2	8,667	4,333	3,586	6,94	18	tn
Galat	4	4,833	1,208				
Total	8	16,160					

Keterangan :

tn : Berbeda tidak nyata

Lampiran 9. Data Kadar Air *Fruit Leather* Stroberi

Tepung Porang (%)	Kadar Air				
	Kelompok			Total	Rata-rata
	1	2	3		
2	48,57	63,71	55,9	168,18	56,06
3	33,06	47,02	42,33	122,41	40,80
4	33,74	23,62	15,55	72,91	24,30

Lampiran 10. Hasil Analisis Ragam Kadar Air *Fruit Leather* Stroberi

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F.hit	5%	1%	Kode
Konsentrasi	2	1.513,825	756,913	10,282	6,94	18	*
Kelompok	2	87,335	43,667	0,593	6,94	18	tn
Galat	4	294,464	73,616				
Total	8	1.895,624					

Keterangan :

tn : Berbeda tidak nyata

* : Berbeda nyata 5%

Lampiran 11. Data Vitamin C *Fruit Leather* Stroberi

Tepung Porang (%)	Vitamin C				
	Kelompok			Total	Rata-rata
	1	2	3		
2	0,70	0,70	0,70	2,10	0,7
3	0,70	0,70	0,70	2,10	0,7
4	0,70	0,70	0,70	2,10	0,7

Lampiran 12. Data Serat Kasar *Fruit Leather* Stroberi

Tepung Porang (%)	Serat Kasar				
	Kelompok			Total	Rata-rata
	1	2	3		
2	0,84	0,61	0,61	2,06	0,69
3	0,80	0,93	0,97	2,70	0,90
4	0,65	0,69	0,85	2,19	0,73

Lampiran 13. Hasil Analisis Ragam Serat Kasar *Fruit Leather* Stroberi

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F.hit	5%	1%	Kode
Konsentrasi	2	0,076	0,038	2,296	6,94	18	tn
Kelompok	2	0,007	0,004	0,211	6,94	18	tn
Galat	4	0,066	0,017				
Total	8	0,150					

Keterangan :

tn : Berbeda tidak nyata

Lampiran 14. Data pH *Fruit Leather* Stroberi

Tepung Porang (%)	pH				
	Kelompok			Total	Rata-rata
	1	2	3		
2	4,42	4,25	4,29	12,96	4,32
3	4,52	4,59	4,55	13,66	4,55
4	4,77	4,78	4,71	14,26	4,75

Lampiran 15. Hasil Analisis Ragam pH *Fruit Leather* Stroberi

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F.hit	5%	1%	Kode
Konsentrasi	2	0,282	0,141	33,065	6,94	18	**
Kelompok	2	0,005	0,002	0,565	6,94	18	tn
Galat	4	0,017	0,004				
Total	8	0,304					

Keterangan :

tn : Berbeda tidak nyata

** : Berbeda sangat nyata 1%

Lampiran 16. Data Organoleptik Rasa *Fruit Leather* Stroberi

Tepung Porang (%)	Rasa				
	Kelompok			Total	Rata-rata
	1	2	3		
2	3,27	3,59	3,91	10,77	3,59
3	3,09	3,14	2,50	8,73	2,91
4	2,59	2,59	2,41	7,59	2,53

Lampiran 17. Hasil Analisis Ragam Organoleptik Rasa *Fruit Leather* Stroberi

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F.hit	5%	1%	Kode
Konsentrasi	2	1,733	0,867	8,024	6,94	18	*
Kelompok	2	0,044	0,022	0,205	6,94	18	tn
Galat	4	0,432	0,108				
Total	8	2,210					

Keterangan :

tn : Berbeda tidak nyata

* : Berbeda nyata 5%

Lampiran 18. Data Organoleptik Aroma *Fruit Leather* Stroberi

Tepung Porang (%)	Aroma				
	Kelompok			Total	Rata-rata
	1	2	3		
2	3,14	3,23	3,14	9,51	3,17
3	2,86	2,55	2,95	8,36	2,79
4	2,59	2,64	2,73	7,96	2,65

Lampiran 19. Hasil Analisis Ragam Organoleptik Aroma *Fruit Leather Stroberi*

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F.hit	5%	1%	Kode
Konsentrasi	2	0,428	0,214	10,766	6,94	18	*
Kelompok	2	0,028	0,014	0,705	6,94	18	tn
Galat	4	0,079	0,020				
Total	8	0,535					

Keterangan :

tn : Berbeda tidak nyata

* : Berbeda nyata 5%

Lampiran 20. Data Organoleptik Tekstur *Fruit Leather Stroberi*

Tepung Porang (%)	Tekstur				
	Kelompok			Total	Rata-rata
	1	2	3		
2	3,14	3,14	3,55	9,83	3,28
3	2,91	3,00	1,77	7,68	2,56
4	2,64	2,23	1,77	6,64	2,21

Lampiran 21. Hasil Analisis Ragam Organoleptik Tekstur *Fruit Leather Stroberi*

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F.hit	5%	1%	Kode
Konsentrasi	2	0,199	0,099	3,452	6,94	18	tn
Kelompok	2	0,020	0,010	0,344	6,94	18	tn
Galat	4	0,115	0,029				
Total	8	0,334					

Keterangan :

tn : Berbeda tidak nyata

Lampiran 22. Data Organoleptik Warna *Fruit Leather Stroberi*

Tepung Porang (%)	Warna				
	Kelompok			Total	Rata-rata
	1	2	3		
2	2,32	2,23	1,95	6,50	2,17
3	2,05	2,09	1,86	6,00	2,00
4	1,73	1,73	1,95	5,41	1,80

Lampiran 23. Hasil Analisis Ragam Organoleptik Warna *Fruit Leather* Stroberi

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F.hit	0.05	0.01	Kode
Konsentrasi	2	0,199	0,099	3,452	6,94	18	tn
Kelompok	2	0,020	0,010	0,344	6,94	18	tn
Galat	4	0,115	0,029				
Total	8	0,334					

Keterangan :

tn : Berbeda tidak nyata

Lampiran 24. Data Organoleptik Elastisitas *Fruit Leather* Stroberi

Tepung Porang (%)	Elastis				
	Kelompok			Total	Rata-rata
	1	2	3		
2	2,68	2,91	3,32	8,91	2,97
3	2,36	2,59	1,64	6,59	2,20
4	2,09	1,77	1,64	5,5	1,83

Lampiran 25. Hasil Analisis Ragam Organoleptik Elastisitas *Fruit Leather* Stroberi

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F.hit	5%	1%	Kode
Konsentrasi	2	2,022	1,011	5,561	6,94	18	tn
Kelompok	2	0,086	0,043	0,238	6,94	18	tn
Galat	4	0,727	0,182				
Total	8	2,835					

Keterangan :

tn : Berbeda tidak nyata

Lampiran 26. Peringkat Indikator Kualitas *Fruit Leather* Stroberi

Peringkat Indikator												
Tepung Porang (%)	TPT	Kadar Air	Vit. C	Serat Kasar	pH	Uji Organoleptik					Jumlah	
						Rasa	Aroma	Tekstur	Warna	Elastis		
2	1	1	1	3	3	1	1	1	1	1	14	
3	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	19	
4	3	3	3	2	1	3	3	3	3	3	27	



Splitted Skripsi Adhe Juniart_acc

ORIGINALITY REPORT

21 %
SIMILARITY INDEX

20 %
INTERNET SOURCES

5 %
PUBLICATIONS

6 %
STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	eprints.umm.ac.id Internet Source	3 %
2	repository.ub.ac.id Internet Source	2 %
3	eprints.unram.ac.id Internet Source	2 %
4	repository.itspku.ac.id Internet Source	1 %
5	media.neliti.com Internet Source	1 %
6	core.ac.uk Internet Source	1 %
7	ejournal.unida.gontor.ac.id Internet Source	1 %
8	repository.unej.ac.id Internet Source	1 %
9	repository.unpas.ac.id Internet Source	1 %

