

**SKRIPSI**

**KUALITAS SELAI LEMBARAN EKSTRAK UBI JALAR UNGU  
DENGAN PENAMBAHAN PASTA EKSTRAK KULIT NANAS MADU**



Disusun oleh:  
**Gisela Cita Tarudea**  
**NPM: 190802033**

**PROGRAM STUDI BIOLOGI  
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI  
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA  
YOGYAKARTA  
2024**

**KUALITAS SELAI LEMBARAN EKSTRAK UBI JALAR UNGU  
DENGAN PENAMBAHAN PASTA EKSTRAK KULIT NANAS MADU**

**SKRIPSI**

**Diajukan kepada Program Studi Biologi  
Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta  
Guna memenuhi syarat untuk memperoleh gelar Sarjana S-1**



Disusun oleh:  
**Gisela Cita Tarudea**  
**NPM: 190802033**

**PROGRAM STUDI BIOLOGI  
FAKULTAS TEKNOBIOLOGI  
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA  
YOGYAKARTA  
2024**

## PENGESAHAN

Mengesahkan Skripsi dengan judul:

### SELAI LEMBARAN EKSTRAK UBI JALAR UNGU DENGAN PENAMBAHAN PASTA EKSTRAK KULIT NANAS MADU

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

**Gisela Cita Tarudea**

**NPM: 190802033**

Konsentrasi Studi Teknobiopangan

Program Studi Biologi

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji

pada Kamis, 12 Desember 2024

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat  
untuk memperoleh derajat Sarjana S-1

### SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua Penguji,



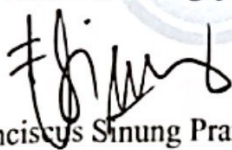
(Dr. rer. nat. Yuliana Reni Swasti, S.TP., M.P.)

Anggota Penguji,



(Brigitta Laksmi Paramita, S.Pi., M.Sc.)

Sekretaris Penguji,



(Drs. Franciscus Sinung Pranata, M.P.)

Yogyakarta, 20 Desember 2024

**UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA**

**FAKULTAS TEKNOBIOLOGI**

Dekan,



(apt. Ines Septi Arsiningtyas, S.Farm., M.Sc., Ph.D.)

TEKNOBIOLOGI  
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA

## PENGESAHAN

Mengesahkan Skripsi dengan judul:

### **SELAI LEMBARAN EKSTRAK UBI JALAR UNGU DENGAN PENAMBAHAN PASTA EKSTRAK KULIT NANAS MADU**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

**Gisela Cita Tarudea**

**NPM: 190802033**

Konsentrasi Studi Teknobia-Pangan

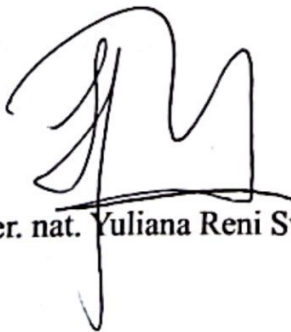
Progam Studi Biologi

Dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diujikan pada 12 Desember 2024

Menyetujui,

Dosen Pembimbing Utama

Dosen Pembimbing Pendamping



(Dr. rer. nat. Yuliana Reni Swasti, S.TP., M.P.)



(Drs. Francisus Sinung Pranata, M.P.)

## PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Gisela Cita Tarudea

NPM : 190802033

Judul Skripsi : Kualitas Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan  
Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul tersebut di atas adalah benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri dan saya susun dengan sejujurnya berdasarkan norma akademik dan bukan merupakan hasil plagiat. Adapun semua kutipan di dalam skripsi ini telah saya sertakan nama penulisnya dan telah saya cantumkan ke dalam Daftar Pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan apabila ternyata di kemudian hari ternyata terbukti melanggar pernyataan tersebut, saya bersedia menerima sanksi akademik yang berlaku (dicabut predikat kelulusan dan gelar kesarjanaan saya).

Yogyakarta, 19 November 2024

Yang menyatakan,



Gisela Cita Tarudea

NPM: 190802033

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan naskah skripsi yang berjudul Kualitas Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu dengan baik. Dalam pelaksanaan penelitian dan penulisan naskah skripsi ini, penulis mengalami beberapa hal maupun tantangan yang tidak terduga, terdapat permasalahan yang dipengaruhi faktor internal maupun eksternal. Meskipun demikian, pengalaman ini memberikan kesempatan kepada penulis untuk belajar dan beradaptasi sehingga penulis dapat mengatasi hambatan yang ada, tetap berjuang dan fokus hingga mencapai tujuan akhir. Selama ini banyak orang-orang yang selalu ada untuk mendukung dan mendoakan, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus, yang telah menyertai, menguatkan, melancarkan, dan melindungi penulis selama melakukan penelitian dari awal hingga akhir penulisan naskah skripsi.
2. Mama, Kakak, dan Eyang yang selalu memberikan doa, dukungan, menyemangati, dan menunjang dalam hal material pada penulis selama penelitian hingga akhir penulisan naskah skripsi.
3. Dekanat Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.

4. Ibu Dr. rer. nat. Y. Reni Swasti, S.TP., M.P. selaku Dosen Pembimbing Utama yang selalu memberikan semangat, tanggapan, saran, bimbingan, dan dorongan selama proses penelitian dan penyusunan naskah skripsi.
5. Bapak Drs. F. Sinung Pranata, M.P. selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang selalu memberikan semangat, tanggapan, saran, dan bimbingan selama proses penelitian dan penyusunan naskah skripsi.
6. Segenap dosen, staff Tata Usaha (TU), dan staff laboratorium Fakultas Teknobiologi yang telah membantu penulis selama penelitian sehingga dapat berjalan dengan lancar.
7. Meisy, Sekar, Novi, Icha, Oliv, Laora, Fenny, Rosa, dan Elin yang selalu menemani penulis di lab, memberikan bantuan, dukungan, dan saran serta menciptakan suasana yang seru selama penelitian di lab.
8. Detha, Anveb, Kevin, Mamang, dan Evelin yang selalu mendengarkan keluh kesah penulis serta memberikan semangat maupun dukungan.
9. Vena, Vashti, Stema, Tika, Novin, Ara, Beatrice, Vania, dan Milana yang selalu menanyakan kabar dan memberikan dukungan kepada penulis.
10. Sagi yang sudah hadir, tidak pernah menghakimi, selalu memberikan semangat, dukungan, dorongan, pendengar yang baik, memberikan keceriaan, serta selalu ada untuk penulis saat suka maupun duka.
11. Kak Ose dan Kak Darwin yang sudah meluangkan waktu untuk berbagi ilmu dan pengalaman kepada penulis.
12. Nadya, Fara, Ines, dan Yeshi yang telah memberikan semangat, dukungan, dan dorongan selama penelitian di lab.

13. Teman-teman FTb 2019 dan 2020 yang selalu memberikan dukungan dan keceriaan di laboratorium.
14. Semua pihak yang telah membantu penulis selama penelitian dan penyusunan naskah skripsi yang tidak dapat saya tuliskan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa naskah skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan sehingga penulis berharap mendapatkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca untuk memperbaiki kekurangan yang ada. Penulis juga berharap naskah skripsi yang telah disusun ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan pihak-pihak lain yang membutuhkan.

Yogyakarta, 2 November 2024

Penulis



## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	ii
PENGESAHAN DOSEN PENGUJI .....	iii
PENGESAHAN DOSEN PEMBIMBING .....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xv
INTISARI .....	xvi
<i>ABSTRACT</i> .....	xvii
I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan .....	5
D. Manfaat .....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	7
A. Deskripsi dan Syarat Mutu Selai Lembaran .....	7
B. Deskripsi Pektin .....	9
C. Pengaruh Asam terhadap Struktur Gel Pektin .....	12
D. Deskripsi Bubuk Agar .....	14
E. Deskripsi, Klasifikasi, dan Kandungan Gizi Ubi Jalar Ungu .....	15
F. Deskripsi, Klasifikasi, dan Kandungan Gizi Buah Nanas Madu .....	21
G. Hipotesis .....	23
III. METODE PENELITIAN .....	24

A. Tempat dan Waktu Penelitian .....	24
B. Alat dan Bahan .....	24
C. Rancangan Percobaan .....	25
D. Cara Kerja .....	26
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	40
A. Karakteristik Kimia Ekstrak Ubi Jalar Ungu .....	40
B. Karakteristik Kimia Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	42
C. Karakteristik Kimia Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	47
D. Karakteristik Fisik Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	59
E. Karakteristik Mikrobiologi Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	68
F. Karakteristik Organoleptik Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	73
V. SIMPULAN DAN SARAN.....	77
A. Simpulan .....	77
B. Saran .....	77
DAFTAR PUSTAKA .....	79
LAMPIRAN .....	91

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Struktur Kimia Pektin. ....	9
Gambar 2. Mekanisme Gelasi dari HMP dalam Kondisi Asam (A) dan LMP dengan Ion $\text{Ca}^{2+}$ (B).....	13
Gambar 3. Ubi Jalar Ungu.....	17
Gambar 4. Buah Nanas .....	22
Gambar 5. Warna Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu 70:0% (K), 70:3% (A), 70:6% (B), dan 70:9% (C).....	67
Gambar 6. Produk Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu 70:0% (K), 70:3% (A), 70:6% (B), dan 70:9% (C).....	73
Gambar 7. Gula Pasir .....	91
Gambar 8. Asam Sitrat.....	91
Gambar 9. Ekstrak Ubi Jalar Ungu.....	91
Gambar 10. Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu.....	91
Gambar 11. Bubuk Agar .....	91
Gambar 12. Air.....	91
Gambar 13. Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu 70:0% (K), 70:3% (A), 70:6% (B), dan 70:9% (C).....	92
Gambar 14. Hasil Uji Angka Lempeng Total Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu 70:0% (K), 70:3% (A), 70:6% (B), dan 70:9% (C).....	98
Gambar 15. Hasil Uji Angka Kapang dan Khamir Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu 70:0% (K), 70:3% (A), 70:6% (B), dan 70:9% (C).....	100
Gambar 16. Dokumentasi Kegiatan Organoleptik di Depan Laboratorium Teknobio-Pangan Universitas Atma Jaya Yogyakarta.....	102

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Syarat Mutu Selai Buah Menurut SNI 3746:2008. ....	8
Tabel 2. Standar Mutu Pektin Menurut <i>International Pectin Producers Association</i> .....	11
Tabel 3. Kandungan Gizi pada Ubi Jalar Ungu per 100 gram .....	19
Tabel 4. Kandungan Pektin dari Berbagai Buah (%).....	23
Tabel 5. Rancangan Percobaan Kualitas Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	26
Tabel 6. Formula Kualitas Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu.....	32
Tabel 7. Komposisi Kimia Ekstrak Ubi Jalar Ungu (%).....	40
Tabel 8. Komposisi Kimia Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	42
Tabel 9. Hasil Analisis Kadar Air Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu.....	48
Tabel 10. Hasil Analisis Kadar Abu Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu.....	50
Tabel 11. Hasil Analisis Kadar Serat Tak Larut Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	52
Tabel 12. Hasil Analisis Kadar Serat Larut Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	54
Tabel 13. Hasil Analisis Kadar Zat Padatan Terlarut Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu.....	57
Tabel 14. Hasil Analisis Kekerasan Tekstur Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	60
Tabel 15. Hasil Analisis Kekenyalan Tekstur Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	64
Tabel 16. Hasil Analisis Warna Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu.....	66
Tabel 17. Hasil Analisis Angka Lempeng Total Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	69

Tabel 18. Hasil Analisis Kapang dan Khamir Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	71
Tabel 19. Hasil Analisis Organoleptik Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu.....	74
Tabel 20. Hasil Uji Kadar Air Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	92
Tabel 21. Hasil Uji ANOVA Kadar Air Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	92
Tabel 22. Hasil Uji Duncan Kadar Air Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu.....	92
Tabel 23. Hasil Uji Kadar Abu Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	93
Tabel 24. Hasil Uji ANOVA Kadar Abu Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	93
Tabel 25. Hasil Uji Duncan Kadar Abu Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu.....	93
Tabel 26. Hasil Uji Serat Tak Larut Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu.....	93
Tabel 27. Hasil Uji ANOVA Serat Tak Larut Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	94
Tabel 28. Hasil Uji Duncan Serat Tak Larut Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	94
Tabel 29. Hasil Uji Serat Larut Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	94
Tabel 30. Hasil Uji ANOVA Serat Larut Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	94
Tabel 31. Hasil Uji Duncan Serat Larut Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu.....	95
Tabel 32. Hasil Uji Zat Padatan Terlarut Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	95
Tabel 33. Hasil Uji ANOVA Zat Padatan Terlarut Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	95
Tabel 34. Hasil Uji Duncan Zat Padatan Terlarut Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	95

Tabel 35. Hasil Uji Kekerasan Tekstur Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu.....	96
Tabel 36. Hasil Uji ANOVA Kekerasan Tekstur Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	96
Tabel 37. Hasil Uji Duncan Kekerasan Tekstur Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	96
Tabel 38. Hasil Uji Kekenyalan Tekstur Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	96
Tabel 39. Hasil Uji ANOVA Kekenyalan Tekstur Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	97
Tabel 40. Hasil Uji Duncan Kekenyalan Tekstur Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	97
Tabel 41. Hasil Uji Warna Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	97
Tabel 42. Hasil Uji Angka Lempeng Total Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	98
Tabel 43. Hasil Uji ANOVA Angka Lempeng Total Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	99
Tabel 43. Hasil Uji Duncan Angka Lempeng Total Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	99

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Bahan Pembuat Selai Lembaran .....	91
Lampiran 2. Selai Lembaran .....	91
Lampiran 3. Data Uji Kadar Air Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu.....	92
Lampiran 4. Data Uji Kadar Abu Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu.....	93
Lampiran 5. Data Uji Kadar Serat Tak Larut Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu	93
Lampiran 6. Data Uji Kadar Serat Larut Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	94
Lampiran 7. Data Uji Zat Padatan Terlarut Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	95
Lampiran 8. Data Uji Kekerasan Tekstur Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	96
Lampiran 9. Data Uji Kekenyalan Tekstur Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	96
Lampiran 10. Data Uji Warna Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu.....	97
Lampiran 11. Hasil Uji Angka Lempeng Total Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu	98
Lampiran 12. Data Uji Angka Lempeng Total Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu	98
Lampiran 13. Hasil Uji Angka Kapang dan Khamir Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu .....	100
Lampiran 14. Formulir Organoleptik Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu.....	101
Lampiran 15. Kegiatan Organoleptik Selai Lembaran Ekstrak Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Pasta Ekstrak Kulit Nanas Madu.....	102

## INTISARI

Selai lembaran merupakan produk makanan semi basah yang memiliki rasa khas buah yang digunakan dan bertekstur kompak, tidak mudah patah, serta dapat digulung. Penggunaan ubi jalar ungu yang kaya serat pangan dapat meningkatkan kadar serat pada produk selai lembaran. Nanas adalah buah yang banyak ditemukan di Indonesia, kulit buahnya dijadikan produk samping yang jarang dimanfaatkan dan hanya dibuang sebenarnya mempunyai potensi sebagai sumber pektin. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kualitas kimia, fisik, mikrobiologi, dan organoleptik selai lembaran dengan adanya penggunaan ekstrak ubi jalar ungu dengan penambahan pasta ekstrak kulit nanas madu, serta mengetahui perbandingan terbaik antara ekstrak ubi jalar ungu dengan pasta ekstrak kulit nanas madu. Penelitian ini dilakukan menggunakan metode RAL dengan variasi ekstrak ubi jalar ungu dan pasta ekstrak kulit nanas madu masing-masing sebesar 70:0 (K); 70:3 (A); 70:6 (B), dan 70:9 (C). Hasil pada penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan ekstrak ubi jalar ungu dan pasta ekstrak kulit nanas madu memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar serat tak larut, kadar serat larut, zat padatan terlarut, tekstur, warna, dan organoleptik. Selai lembaran yang dibuat dalam penelitian ini telah memenuhi standar ALT dan Angka Kapang/Khamir yang telah diatur Badan Standardisasi Nasional (2008). Selai lembaran dengan kualitas terbaik dari hasil penelitian ini adalah selai lembaran ekstrak ubi jalar ungu dengan penambahan pasta ekstrak kulit nanas madu sebesar 70:9%.

Kata kunci: selai lembaran, ekstrak ubi jalar ungu, pasta ekstrak kulit nanas madu



## ***ABSTRACT***

Fruit leather is a semi-wet food product that has a distinctive fruit flavor and a compact texture, is not easily broken, and can be rolled up. Using purple sweet potatoes that are rich in dietary fiber can increase the fiber content in fruit leather products. Pineapple is a commonly found fruit in Indonesia; pineapple peel is used as a by-product that is seldom used and is only thrown away; it actually has the potential to be a source of pectin. This study was conducted to determine the chemical, physical, microbiological, and organoleptic quality of fruit leather with the use of purple sweet potato extract with the addition of honey pineapple peel extract paste, as well as to determine the best comparison between purple sweet potato extract and honey pineapple peel extract paste. This study was conducted using the CRD method with variations of purple sweet potato extract and honey pineapple peel extract paste variations as follows: 70:0 (K); 70:3 (A); 70:6 (B), and 70:9 (C). The results of this study showed that the use of purple sweet potato extract and honey pineapple peel extract paste had a significant effect on moisture content, ash content, insoluble fiber content, soluble fiber content, dissolved solids, texture, color, and organoleptic. The fruit leather made in this study has met the TPC and Yeast Mold Count standards that have been regulated by the National Standardization Agency (2008). Fruit leather with the best quality results from this study is purple sweet potato extract fruit leather with the addition of honey pineapple peel extract paste at 70:9%.

Keywords: fruit leather, purple sweet potato extract, honey pineapple peel extract paste