

## BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan hal-hal berikut:

1. Perlakuan penambahan karagenan pada studi pembuatan *fruit leather* dami nangka berpengaruh nyata terhadap sifat kimia (parameter kadar air, kadar serat dan kadar vitamin C) dan sifat organoleptik (parameter rasa) tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap sifat organoleptik (parameter warna, aroma, dan tekstur) *fruit leather* yang diamati.
2. Semakin tinggi penambahan karagenan maka kadar air semakin menurun sedangkan kadar serat dan kadar vitamin C *fruit leather* dami nangka semakin meningkat.
3. Perlakuan F1 (karagenan 0,3%) merupakan perlakuan terbaik dengan nilai kadar air 8,56%, kadar serat 32,38%, kadar vitamin C 2,86% aroma, rasa serta warna agak disukai panelis, dan tekstur agak kenyal.

### 5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan maka dapat dikemukakan saran sebagai berikut:

1. Untuk mendapatkan *fruit leather* yang disukai oleh panelis disarankan menggunakan perlakuan F1 dengan penambahan karagenan sebesar (0,3%).
2. Untuk penelitian lebih lanjut disarankan melakukan penelitian tentang analisa lemak dan analisa gula reduksi sehingga diperoleh informasi yang

lengkap mengenai kandungan gizi bubur dami nangka pada pembuatan *fruit leather*.



## DAFTAR PUSTAKA

- Agus, Hermawan. 2012. Komunikasi Peamasaran Jakarta, Erlangga.
- Akyas. 1994. Budidaya Tanaman Jeruk. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Alinkolis, J. J. 1989. Candy Technology. The AVI Publishing Co. Wetsport – Conectut.
- Aman, W. Subarna, Ms. Arpah. D. Syah dan A.I. Budiwati. 1992. Pengeringan dalam Petunjuk Laboratorium Peralatan dan Unit Proses Industri Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anonim. 2006. Asam Sitrat. [http://id.wikipedia.org/wiki/Asam\\_sitrat](http://id.wikipedia.org/wiki/Asam_sitrat). Diakses pada tanggal 2 Desember 2014.
- Anonim. 2013. *Fruit leather*. [http://id.gbr-fruit\\_leather-html](http://id.gbr-fruit_leather-html). Diakses pada tanggal 6 oktober 2014.
- Anggadiredja TJ, Zatnika A, Purwoto H, Istini S. 2007. *Rumput Laut*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Asben, Alfin. 2007. Peningkatan kadar iodium dan serat pangan dalam pembuatan *fruit leathers* nenas (*Ananas comosus* Merr) dengan penambahan rumput laut. Thesis. Fakultas Pertanian, Universitas Andalas. Padang.
- Aslan, L.M. (1998). Budidaya Rumput Laut. Jakarta :Kanisius. Hal.13-15.
- Apandi, M. 1982. Teknologi Buah Dan Sayur, PN Alumni Bandung. Bandung
- Astawan dan Wahyuni Nada 1991. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna, Akademika Preseindo. Bogor.
- Astawan, M. 2004. Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami. Cetakan I. Penerbit Tiga Serangkai. Solo.
- Azeredo, H. M.C., E.S. Brito., G.E.G., Moreira, V.L. Farias, and L.M. Bruno. 2006. *Effeck Of Draying and Storage Time on the Physico-Chemical Properties Of Mango Leather*. International Journal of Food Science and Technology (41):635-638
- Babalola S.O., O.A. Ashaye, O.A. Babalola, J.O. Aina. 2002. *Effeck of ColdTemperature Storage on the Quality Characterization of Pawpaw and Guafa Leathers*. Journal Agriculture Science 1 (2):61-63.

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Karo. 2014. Survei Pertanian: Produksi Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan. Kantor Badan Pusat Statistik Kabupaten Karo. Sumatera Utara.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Budi, Y.P. dan Harijono .2014. Pengaruh Penambahan Karaginan Terhadap Karakteristik Pasta Tepung Uwi dan Sagu Sebagai Bahan Baku Pembuatan Bihun. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (1): halaman 113-120.
- De Man, J. M. 1997. Kimia Makanan Edisi II. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Departemen Kesehatan RI. 2004. DKBM ( Daftar Komposisi Bahan Makanan). Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta. 608 hal.
- Desiana.2000. *Ekstraksi Pigmen Karotenoid dari Limbah Udang Windu*. Skripsi. Bogor: IPB.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1981). Daftar Komposisi Bahan Makanan: Jakarta.
- DSN-SNI No.1718-83. 1996. Syarat Mutu Manisan Kering Buah-Buahan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Fauziah E. Widowati E. dan Atmaka W. 2015. *Kajian karakteristik sensoris dan fisikokimia fruit leather pisang tanduk (musa corniculata) dengan penambahan berbagai karagenan*. *Jurnal aplikasi teknologi pangan* 4 (1).
- Fardiaz, S. 1989. Hidrokoloid. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Perguruan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fardiaz D. 1989. Hidrokoloid. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. Hlm 13-175.
- (FAO) Food and Agriculture Organization. 2007. Carrageenan. [http://apps.fao.org/jecfa/additive\\_specs/htm](http://apps.fao.org/jecfa/additive_specs/htm). tanggal akses: 25/06/2017
- Fitantri, L.A. Parnanto, H.R. Praseptiangga, D. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris *Fruit Leather* Nangka (*Artocarpus*

*heterophyllus*) Dengan Penambahan Karagenan. Jurnal Teknosains Pangan Vol 3 No 1.

Firtriani, Nurin Ari dan Zulaikha. 2014. Analisis Factor-Faktor yang Mempengaruhi *Voluntary Auditor Switching* di Perusahaan Manufaktur Indonesia (Studi Empiris pada Perusahaan Manufaktur yang Terdaftar di Bursa Efek Indonesia (BEI) Tahun 2008-2012) *Diponegoro Journal of Accounting* Volume 3, Nomor 2, Tahun 2014, Halaman 1-13.

Gaman, P. dan K.B Sherington. 1992. *Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. Univ.Gajah Mada. Yogyakarta

Glicksman, M. 1983. *Food Hydrokoloid*. Vol. II. CRC Press, Boca Raton, Florida.

Hanafiah, K.A. 2001. Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi. Buku. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Palembang. 238.

Herudianto, Marlen S. 2008. *Praktikum Pengolahan Pangan 2*. Bandung :Widya Padjajaran.

Herdiani F. 2003. Pemanfaatan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) untuk meningkatkan kadar iodium dan serat pangan pada selai dan dodol [skripsi]. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Historiasih, R. Z. 2010. *Pembuatan Fruit Leather Sirsak-Rosella*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Industri UPN Veteran. Surabaya.

Isnaharani, Y. 2009. *Pemanfaatan Tepung Jerami Nangka (Artocarpus heterophyllus Imk.) dalam Pembuatan Cookies Tinggi Serat*. Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.

Kartika, B. Hastuti, P. dan Supartono, W., 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*, PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

Kill, R. Dan K. Turnbull. 2008. *Pasta and Semolina Technology*. Chichester : Wiley Publishing

Matulessi LV. 2005. *The Eucheuma Seaplant Handbook*. Volume I: Agronomi, Biologi, dan Sistem Budidaya. Seaplantnet Technical Monograph No.0505-10A.

Muchtadi, d. 2001. *Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan untuk Pencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol XII, No. 1. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Nurlaely, E. 2002. *Pemanfaatan Buah Jambu Mete untuk Pembuatan Leather*. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

- Nussinovitch, A., 1997, *Agricultural Uses of Hydrocolloids, In Hydro-Colloid Applications: Gum Technology In the Food and Other Industries*(Pp. 169–189), Blackie Academic and Professional.London.
- Okilya, S., I.M. Mukisa and A.N. Kaaya. 2010. *Effect of solar draying on the Quality and Acceptability of jackfruit leather*. Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry 9(1): 101-111
- Parenrengi A, Sulaeman. 2007. Mengenal Rumput Laut Kappaphycus alvarezii. Maros: Balai Riset Perikanan Budidaya Air. Media Akuakultur 2(1):142-146.
- Parlina I. 2009. *Karagenan, produk olahan rumput laut merah Indonesia yang sangat bermanfaat*. <http://iinparlina.wordpress.com>. Diakses pada tanggal 22 Agustus 2013
- Pitriana P. 2008. *Bio Ekspo Menjelajah Dunia Dengan Biologi*. Solo: Jatra Graphic
- Pal, R. and A. Choudhury. 2014. *An Introduction to Phytoplanktons: Diversity and Ecology*. Springer. New Delhi, India.
- Raab, C. and Oehler, N. 2000. *Making Dried Fruit leather*. Extension Foods and Nutrition Specialist. Oregon State University.
- Rachmaniar, a.k. 2006. *Pengaruh Sifat Kimia dan Pertumbuhan Mikrobial pada Serbuk Buah Nangka (Artocarpus Integra) Selama Penyimpanan*. Jurnal Penelitian BIPA Vol.17 No. 29. Palembang.
- Rahma.S., Risal. *Studi Pengaruh Lama Pemanasan dan Konsentrasi KOH Selama Pemanasan Ohmic Terhadap Laju Pengeringan dan Rendemen SRC (Semi Refined Carrageenan)*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Makasar. Makasar
- Ratna, Nyoman Kutha. 2012. *Penelitian Sastra: Teori, Metode, dan Teknik*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Rukmana, R. 1997. Budi Daya Nangka. Yogyakarta : Kanisius.
- Safitri, A.A. 2012. *Studi Pembuatan Fruit Leather Mangga-Rosella*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin Makasar. Makasar.
- Setyaningsih D. 2004. *Karakteristik selai campuran rumput laut jenis Gracilaria verrucosa dan nanas (Ananas comosus)* [skripsi]. Bogor: Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.

- Sudarmadji, S., Bambang, H dan Suhardi.1997.*Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*.Lyberty.Yogyakarta.
- Soedijarto, 2008.*Landasan dan Arah Pendidikan Nasional Kita*.Jakarta : Kompas
- Susanto,T Dan B. Saneto. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Surabaya :Bina Ilmu.
- Tarmizi. 2011. Pengaruh tingkat pencampuran daging buah dengan dami nangka terhadap mutu selai lembaran nangka (*Artocarpus heterophyllus*) yang dihasilkan. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.
- Tatali, D. 2010. *Pembuatan fruit leather dari campuran buah nenas dan pisang*<http://epetani.deptan.go.id/budidaya/pembuatan-fruit-leather-dari-campuran-buah-nenas-dan-pisang>.diakses pada 25 januari 2013.
- Widyastuti, Y.E. 1993. Nangka dan Cempedak Ragam Jenis dan Pembudidayaan. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi.PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Widodo Supriyono. 2008. Psikologi Belajar. Jakarta: Rineka Cipta.
- Wenno M. R.. 2009. Karakteristik Fisiko-Kimia Karagenan dari *Euchema Cottonii* Pada Bagian Thalus. Berat Bibit Dan Umur Panen.
- Yunus.2011, "Konsep Penyajian Museum", Direktorat Permuseuman: Jakarta.





**LAMPIRAN 1. Lembar Kuisisioner Uji Organoleptik Warna**

Nama :

NIM :

Tanggal :

Bahan : *fruit leather dami nangka*

Dihadapan saudara disajikan *fruit leather dami nangka*, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

Nilai 1 untuk yang sangat tidak suka, nilai 2 untuk tidak suka, nilai 3 untuk agak suka, nilai 4 untuk suka dan nilai 5 untuk sangat suka.

205	102	192	679	125

Keterangan :

1 = Sangat tidak suka

2 = tidak suka

3 = Agak suka

4 = suka

5 = Sangat suka

Komentar:.....

.....

.....

**LAMPIRAN 2. Lembar Kuisisioner Uji Organoleptik Rasa**

Nama :

NIM :

Tanggal :

Bahan : *fruit leather dami nangka*

Dihadapan saudara disajikan *fruit leather dami nangka*, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

Nilai 1 untuk yang sangat tidak suka, nilai 2 untuk tidak suka, nilai 3 untuk agak suka, nilai 4 untuk suka dan nilai 5 untuk sangat suka.

205	102	192	679	125

Keterangan :

- 1 = Sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = Agak suka
- 4 = suka
- 5 = Sangat suka

Komentar:.....  
.....  
.....

**LAMPIRAN 3. Lembar Kuisisioner Uji Organoleptik Aroma**

Nama :

NIM :

Tanggal :

Bahan : *fruit leather dami nangka*

Dihadapan saudara disajikan *fruit leather dami nangka*, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

Nilai 1 untuk yang sangat tidak suka, nilai 2 untuk tidak suka, nilai 3 untuk agak suka, nilai 4 untuk suka dan nilai 5 untuk sangat suka.

205	102	192	679	125

Keterangan :

1 = Sangat tidak suka

2 = tidak suka

3 = Agak suka

4 = suka

5 = Sangat suka

Komentar:.....

.....

.....

**LAMPIRAN 4. Lembar Kuisisioner Uji Organoleptik Tekstur**

Nama :

NIM :

Tanggal :

Bahan : *fruit leather dami nangka*

Dihadapan saudara disajikan *fruit leather dami nangka*, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

Nilai 1 untuk yang sangat tidak kenyal, nilai 2 untuk tidak kenyal, nilai 3 untuk agak kenyal, nilai 4 untuk kenyal dan nilai 5 untuk sangat kenyal.

<b>205</b>	<b>102</b>	<b>192</b>	<b>679</b>	<b>125</b>

Keterangan :

1 = Sangat tidak kenyal

2 = tidak kenyal

3 = Agak kenyal

4 = kenyal

5 = Sangat kenyal

Komentar:.....

.....

.....

Lampiran 5. Data Hasil Pengamatan Analisis Kadar Air *Fruit Leather*

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Rerata
	U1	U2	U3		
<b>F0</b>	13,63	13,82	13,75	41,21	13,73
<b>F1</b>	13,31	13,02	13,96	40,29	13,43
<b>F2</b>	11,40	11,37	12,25	34,03	11,34
<b>F3</b>	9,94	9,39	9,81	29,15	9,71
<b>F4</b>	8,22	8,74	8,74	25,70	8,56
<b>Jumlah</b>	56,51	56,35	57,52	170,39	11,35

Tabel Analisis Ragam

Sumber Keragaman	JK	db	KT	F Hitung	F Tabel	Ket
					5%	
<b>perlakuan</b>	61,30	4	15,33	181,33	3,48	<b>S</b>
<b>Galat</b>	0,85	10	0,08			
<b>Total</b>	62,15	14				
BNJ 5%	0,74					

Lampiran 6. Data Hasil Pengamatan Analisis Kadar Serat *Fruit Leather*

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Purata
	1	2	3		
<b>F0</b>	13,51	13,46	13,48	40,45	13,48
<b>F1</b>	10,63	10,96	11,3	32,89	10,96
<b>F2</b>	21,07	21,33	18,47	60,87	20,29
<b>F3</b>	19,71	20,69	18,74	59,14	19,71
<b>F4</b>	38,18	32,38	26,58	97,14	32,38
<b>Total</b>	103,1	98,82	88,57	290,49	
Purata	20,62	19,76	17,71		

Tabel analisis keragaman

Varian	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	Ket
Perlakuan	4	826,65	206,66	27,77	3,48	S
Galat	10	74,41	7,44			
Total	14	901,06				
BNJ	7,30					

\

Lampiran 7. Data Hasil Pengamatan Analisis Kadar Vitamain C *Fruit Leather*

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Purata
	1	2	3		
<b>F0</b>	2,59	1,99	1,99	6,57	2,19
<b>F1</b>	2,39	2,59	2,39	7,37	2,46
<b>F2</b>	2,58	2,39	2,6	7,57	2,52
<b>F3</b>	2,79	2,79	2,39	7,97	2,66
<b>F4</b>	2,59	2,99	2,99	8,57	2,86
<b>Total</b>	12,94	12,75	12,36	38,05	
Purata	2,58	2,55	2,47		

Tabel analisis keragaman

Varian	db	JK	KT	F Hitung	5%	Ket
Perlakuan	4	0,73	0,183	3,604	3,48	S
Galat	10	0,51	0,051			
Total	14	1,24				
BNJ	0,60					

Lampiran 8. Data Hasil Pengamatan Uji Sifat Organoleptik Parameter Warna

Panelis	pelakuan					Total kelompok panelis			
	F0	F1	F2	F3	F4	Yi	$\sum iYij^2$	(Yi) <sup>2</sup>	Purata
1	3	4	3	3	3	16	52	256	3.20
2	1	2	2	3	2	10	22	100	2.00
3	4	3	3	3	3	16	52	256	3.20
4	3	3	3	4	3	16	52	256	3.20
5	3	2	4	4	2	15	49	225	3.00
6	2	3	3	4	4	16	54	256	3.20
7	4	3	3	4	4	18	66	324	3.60
8	3	4	4	3	4	18	66	324	3.60
9	3	3	3	4	3	16	52	256	3.20
10	3	3	3	4	4	17	59	289	3.40
11	2	3	3	4	4	16	54	256	3.20
12	4	4	4	4	3	19	73	361	3.80
13	3	4	3	2	3	15	47	225	3.00
14	3	3	2	2	4	14	42	196	2.80
15	3	3	4	2	3	15	47	225	3.00
16	3	3	4	2	3	15	47	225	3.00
17	3	2	4	3	4	16	54	256	3.20
18	2	2	2	2	2	10	20	100	2.00
19	2	3	1	2	2	10	22	100	2.00
20	3	1	1	2	3	10	24	100	2.00
Y.j	57	58	59	61	63	298		88804	
$\sum iYij^2$	173	180	191	201	209		954		
(Y.j) <sup>2</sup> s	3249	3364	3481	3721	3969	13815			
Rerata	2.85	2.90	2.95	3.05	3.15				

Tabel analisis ragam

Varian	Db	JK	KT	F Hitung	F T 5%	Ket
Sampel	4	1,16	0,29	0,62	2,49	NS
Panelis	19	29,16	1,53	3,27		
Galat	76	35,64	0,47			
Total	99	65,96				
BNJ 5%	-					



Lampiran 9. Data Hasil Pengamatan Uji Sifat Organoleptik Parameter Aroma

Panelis	Perlakuan						Total kelompok panelis		
	F0	F1	F2	F3	F4	Yi	$\sum_i Y_{ij}^2$	(Yi) <sup>2</sup>	Purata
1	4	3	3	4	4	18	66	324	3.60
2	4	3	2	3	4	16	54	256	3.20
3	4	3	3	4	3	17	59	289	3.40
4	4	4	3	4	3	18	66	324	3.60
5	4	3	2	2	4	15	49	225	3.00
6	5	2	3	4	3	17	63	289	3.40
7	4	5	3	4	5	21	91	441	4.20
8	3	3	4	3	4	17	59	289	3.40
9	2	2	3	3	4	14	42	196	2.80
10	2	4	4	3	4	17	61	289	3.40
11	2	3	4	5	4	18	70	324	3.60
12	2	4	3	3	4	16	54	256	3.20
13	2	3	3	4	2	14	42	196	2.80
14	2	3	3	4	5	17	63	289	3.40
15	3	3	4	5	3	18	68	324	3.60
16	2	3	3	4	2	14	42	196	2.80
17	3	4	4	3	5	19	75	361	3.80
18	2	2	2	2	2	10	20	100	2.00
19	2	2	5	2	2	13	41	169	2.60
20	2	1	3	1	2	9	19	81	1.80
Y.j	58	60	64	67	69	318		101124	
$\sum_i Y_{ij}^2$	188	196	216	245	259		1104		
(Y.j) <sup>2</sup>	3364	3600	4096	4489	4761	15549			
Rerata	2.90	3.00	3.20	3.35	3.45				

Tabel analisis keragaman

Varian	Db	JK	KT	F Hitung	F T 5%	Ket
Sampel	4	4,26	1,07	1,44	2,49	NS
Panelis	19	32,36	1,70	2,31		
Galat	76	56,14	0,74			
Total	99	92,76				
BNJ 5%	-					

Lampiran 10. Data Hasil Pengamatan Uji Sifat Organoleptik Parameter Tekstur

Panelis	Perlakuan						Total kelompok Panelis		
	F0	F1	F2	F3	F4	Yi	$\sum_i Y_{ijz}$	$(Y_i)_z$	Purata
1	2	1	1	2	3	9	19	81	1.80
2	2	2	2	2	4	12	32	144	2.40
3	2	2	2	2	3	11	25	121	2.20
4	2	2	2	1	3	10	22	100	2.00
5	2	3	1	2	3	11	27	121	2.20
6	3	2	2	1	2	10	22	100	2.00
7	2	2	1	4	3	12	34	144	2.40
8	2	2	2	2	3	11	25	121	2.20
9	2	2	2	2	3	11	25	121	2.20
10	2	1	1	2	3	9	19	81	1.80
11	3	2	3	3	2	13	35	169	2.60
12	2	3	5	4	2	16	58	256	3.20
13	3	3	3	3	3	15	45	225	3.00
14	3	3	3	3	3	15	45	225	3.00
15	2	3	2	4	3	14	42	196	2.80
16	3	4	4	2	2	15	49	225	3.00
17	3	3	3	3	3	15	45	225	3.00
18	3	3	4	4	4	18	66	324	3.60
19	2	1	4	2	1	10	26	100	2.00
20	2	3	3	3	2	13	35	169	2.60
Y.j	47	47	50	51	55	250		62500	
$\sum_i Y_{ij}^2$	115	123	150	147	161		696		
$(Y.j)^2$	2209	2209	2500	2601	3025	12544			
Rerata	2.35	2.35	2.50	2.55	2.75				

Tabel analisis keragaman

Varian	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel	Ket
					5%	
Sampel	4	2,20	0,55	0,95	2,49	NS
Panelis	19	24,60	1,29	2,23		
Galat	76	44,20	0,58			
Total	99	71,0				
BNJ 5%	-					

Lampiran 11. Data Hasil Pengamatan Uji Sifat Organoleptik Parameter Rasa

Panelis	perlakuan					total kelompok panelis			Purata
	F0	F1	F2	F3	F4	Yi	$\sum_i Y_{ij}^2$	(Yi) <sup>2</sup>	
1	1	1	1	1	1	5	5	25	1.00
2	3	3	4	2	4	16	54	256	3.20
3	1	3	3	2	2	11	27	121	2.20
4	1	3	1	2	2	9	19	81	1.80
5	1	3	4	4	2	14	46	196	2.80
6	1	3	1	2	2	9	19	81	1.80
7	1	3	2	2	1	9	19	81	1.80
8	1	2	3	2	3	11	27	121	2.20
9	1	3	3	4	4	15	51	225	3.00
10	1	5	2	3	4	15	55	225	3.00
11	2	1	3	1	5	12	40	144	2.40
12	3	2	3	4	4	16	54	256	3.20
13	s1	2	2	4	3	12	34	144	2.40
14	3	2	3	4	4	16	54	256	3.20
15	1	2	2	4	4	13	41	169	2.60
16	1	3	3	4	3	14	44	196	2.80
17	3	2	3	4	4	16	54	256	3.20
18	4	4	4	4	5	21	89	441	4.20
19	4	3	4	4	5	20	82	400	4.00
20	1	3	3	4	5	16	60	256	3.20
Y.j	35	53	54	61	67	270		72900	
$\sum_i Y_{ij}^2$	85	157	164	211	257		874		
(Y.j) <sup>2</sup>	1225	2809	2916	3721	4489	15160			
Rerata	1.75	2.65	2.70	3.05	3.35				
Notasi	a	b	b	b	b				

Tabel analisis keragaman

Varian	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel	Ket
					5%	
Sampel	4	29	7,25	9,34	2,49	S
Panelis	19	57	3,00	3,86		
Galat	76	59	0,78			
Total	99	145				
BNJ 5%	0,86					

Lampiran 12. Dokumentasi Penelitian



Persiapan bahan baku



Dami nangka



Penimbangan bubur dami nangka



pemasakan bubur dami nangka



Pencetakan diatas Loyang



pencetakan yang akan dikeringkan



Lembaran *fruit leather*



*fruit leather* jadi



Uji organoleptik



Uji kadar serat



Analisis kadar vitamin C



Analisis kadar air