**Pengaruh Penambahan Tepung Campuran dan Nisbah Tepung Ketan Dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Tingkat Kesukaan *Fruit Leather* Labu Kuning**

**Ambrosius Disatu**

**15032067**

**INTISARI**

Labu kuning *(Cucurbitaceae)* merupakan salah satu jenis tanaman yang banyak tumbuh di Indonesia. Labu kuning merupakan sumber vitamin A dan kandungan β-karoten yang tinggi. Untuk meningkatkan nilai ekonomis labu kuning dapat diolah menjadi *fruit leather* labu kuning, namun diduga *fruit leather* yang dihasilkan mempunyai tekstur yang lembek sehingga harus ditambahkan tepung dengan komposisi yang tepat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh persentase penambahan dan rasio tepung campuran tepung beras dan tapioka terhadap sifat kimia, fisik dan tingkat kesukaan *fruit leather* yang disukai dan menentukan persentase penambahan tepung campuran dan rasio campuran tepung beras dan tapioka yang menghasilkan *fruit leather* labu kuning yang terbaik. *Fruit leather* dibuat dari labu kuning dengan ditambahkan tepung campuran (40%.,50%.,dan 60%), tepung campuran dibuat dari tepung beras ketan dan tepung tapioka dengan rasio 30:10., 20:20., 10:30. *Fruit leather* dibuat dengan tahap penghancuran buah, pencampuran tepung, pemanasan, pencetakan dan pengeringan. Rancangan percobaan yang dilakukan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan dua faktor dan dua batch perlakuan. Hasil penelitian menunjukkan *fruit leather* labu kuning yang terbaik dihasilkan dengan penambahan tepung campuran 40% dengan rasio tepung beras dan tapioka 30:10. *Fruit leather* tersebut mempunyai karakteristik kadar air 6,35% bb, karoten total 16,36 µg/100 g, gula reduksi 7,54% bk, gula total 20,91% bk, tingkat kekerasan 2,7 kg f dan warna kuning kemerahan.

Kata kunci: Labu kuning, *fruit leather*, tepung beras, tapioka.