

**ANALISA KUALITAS *FRUIT LEATHER* DARI CAMPURAN BUAH
PEDADA (*SONNERATIA CAESOLARIS*) DAN BUAH MANGGA**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana (S1) Universitas Negeri Padang*



Oleh :

**NURSYAEDAH
NIM: 18075112/2018**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

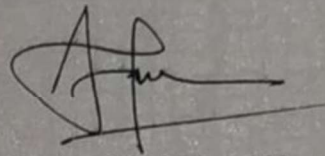
Judul : Analisa Kualitas *Fruit Leather* Dari Campuran Buah Pedada (*Sonneratia Caesolaris*) Dan Buah Mangga

Nama : Nursyaedah
NIM : 18075112
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2023

Disetujui Oleh:

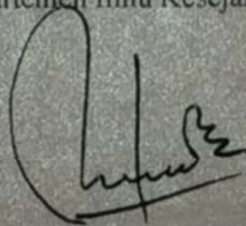
Pembimbing,



Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP. 19680330 199403 2003

Mengetahui,

Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Nursyaedah
NIM : 18075112

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Dengan Judul:

**Analisa Kualitas Fruit Leather Dari Campuran Buah Pedada
(*Sonneratia Caesolaris*) Dan Buah Mangga.**

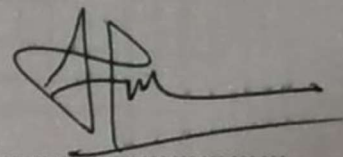
Padang, Agustus 2023

Tim Penguji

Tanda Tangan

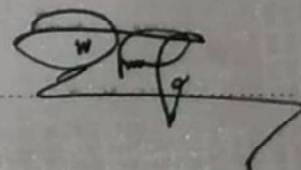
Ketua : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

1.



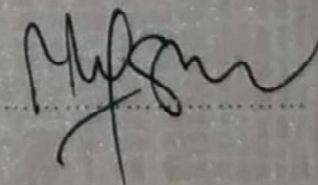
Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

2.



Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

3.





SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nursyaedah
Nim : 18075112
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Analisa Kualitas Fruit Leather Dari Campuran Buah Pedada (*Sonneratia Caesularis*) Dan Buah Manga.**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Agustus 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan



Nursyaedah
NIM. 18075112

ABSTRAK

Nursyaedah, 2023. “Analisa Kualitas *Fruit Leather* dari Campuran Buah Pedada (*Sonneratia Caesolaris*) dan Buah Mangga”. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang.

Fruit leather adalah makanan ringan berbahan *pure* buah berbentuk lembaran tipis, tekstur plastis dan dapat digulung. Buah pedada merupakan jenis buah mangrove yang jarang dimanfaatkan oleh masyarakat karena rasanya yang asam sehingga perlu dikombinasikan dengan buah yang bercita rasa manis seperti buah mangga. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan kualitas fruit leather terbaik dari kombinasi buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) dan buah Mangga. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan dan tiga kali pengulangan. Perlakuan yang diberikan pada perbandingan buah pedada dan buah mangga dalam pembuatan *fruit leather* adalah X1(1:0 / 100:0), X2(3:1/ 75:25), X3(1:1/ 50:50) dan X4(1:3/ 25:75). Data diperoleh dari lima orang panelis terbatas yang telah melakukan uji organoleptik. Data dianalisis secara statistik dengan menggunakan Analisis Varian (ANOVA). Jika $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka akan dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan antara X1, X2, X3 dan X4 terhadap kualitas bentuk, warna dan rasa pada *fruit leather* dan tidak terdapat pengaruh yang nyata pada kualitas aroma dan tekstur dari *fruit leather*. Hasil uji kualitas *fruit leather* terbaik didapatkan pada perlakuan 1:1 dengan komposisi seimbang 50:50.

Kata Kunci : *Fruit Leather*, Pedada , Mangga, Kualitas

KATA PENGANTAR



Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian yang berjudul **“Analisa Kualitas *Fruit Leather* Dari Campuran Buah Pedada (*Sonneratia Caesolaris*) Dan Buah Mangga”**. Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yaitu Nabi besar Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan Akhlakul Karimah.

Adapun tujuan penulisan proposal ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana Strata Satu pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Dalam penulisan proposal ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Nofrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku Dosen Pembimbing dan Penasehat Akademik yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan,

pemikiran, pengarahan serta dorongan yang sangat berarti dalam penulisan proposal penelitian ini, semoga ibu selalu dilindungi dan dicintai oleh Allah SWT dimanapun ibu berada.

5. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Dosen Penguji di Departemen Ilmu kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Ibu Rahmi Holinesti STP, M.Si selaku Dosen Penguji di Departemen Ilmu kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Seluruh Dosen, Karyawan dan Teknisi pada Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Ucapan terimakasih yang tak terhingga kepada abah saya tersayang Ust Abdul Rahman yang inshaallah sudah ditempat terbaik di sisinya, Alhamdulillah berkat doa dan perjuangan beliau saya bisa merasakan bangku perkuliahan hingga sampai di titik ini. Juga kepada ibu saya yang saya sayangi ibu Deni Eliza yang telah menjadi orang tua tunggal bagi saya dan adik-adik namun tetap semangat ingin memberikan yang terbaik bagi pendidikan putra-putrinya.
9. Segenap keluarga besar penulis terkhusus untuk adik-adik saya Muharani, Ahmad Afiq Humam Marzuki, Muhammad Azahidi Bukhari serta adik kecilku Athaya Alanour Rahman atas segala cinta dan kasih sayang dan seluruh keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan dan motivasi baik moral maupun materil sehingga Skripsi ini dapat terselesaikan.

10. Ucapan terimakasih yang tak terhingga untuk seluruh sahabat-sahabatku yang tak bisa ku sebutkan satu per satu di halaman kata pengantar ini, juga Musrifahku, seluruh rekan-rekan sebaya dan seperjuanganku (Tata Boga 2018) atas segala bantuan, motivasinya, dorongan dan penyemangat dalam penyelesaian Skripsi ini. Semoga seluruh kebaikan kamu semua Allah balas dengan pahala yang berlimpah ruah. Ingatlah satu hadits berikut sahabat-sahabatku *“Barangsiapa yang membantu seorang muslim (dalam) suatu kesusahan di dunia maka Allah akan menolongnya dalam kesusahan pada hari kiamat, dan barangsiapa yang meringankan (beban) seorang muslim yang sedang kesulitan maka Allah akan meringankan (bebannya) di dunia dan akhirat”*. (HR. Abu Hurairah)

Penulis menyadari Skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dan banyak terdapat kekurangan. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik dari pembaca agar dapat bermanfaat bagi kita semua. Semoga segala bantuan, arahan dan bimbingan motivasi yang telah diberikan mendapatkan balasan dari Allah SWT. Aamiin

Padang, Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi masalah	7
C. Batasan Masalah	7
D. Rumusan Masalah.....	8
E. Tujuan Penelitian	8
F. Manfaat Penelitian	9
BAB II KERANGKA TEORITIS	11
1. <i>Fruit leather</i>	11
2. Ciri - ciri <i>Fruit leather</i>	13
3. Resep Standar <i>Fruit leather</i>	13
4. Bahan Pembuatan <i>Fruit leather</i>	14
5. Peralatan Untuk Membuat <i>Fruit leather</i>	16
6. Kualitas <i>Fruit leather</i>	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	35
A. Jenis Penelitian.....	35
B. Lokasi dan Jadwal Penelitian.....	35
C. Objek Penelitian.....	35
D. Definisi Operasional Variabel.....	36
E. Jenis dan Sumber Data.....	37
F. Prosedur Penelitian	38
G. Rancangan Penelitian.....	44
H. Kontrol Validitas.....	46
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian.....	46
J. Teknik Analisis Data.....	47
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	50
A. Hasil Penelitian	50
B. Pembahasan.....	56
BAB V PENUTUP.....	64
A. Kesimpulan	64
B. Saran	66
DAFTAR PUSTAKA.....	68
LAMPIRAN.....

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Gizi Buah Pedada (<i>Sonneratia Caseolaris</i>)	31
2. Komposisi Gizi Buah Mangga Segar	32
3. Komposisi Fruit Leather Campuran Buah Pedada Dan Buah Mangga	41
4. Rancangan Penelitian	44
5. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian	47
6. Rumus Analisis Varian (ANOVA).....	48
7. Uji Lanjut Duncan Kualitas Warna	52
8. Uji Lanjut Duncan Kualitas Tekstur	55
9. Uji Lanjut Duncan Kualitas Rasa	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Fruit Leather</i>	11
2. Buah Pedada	27
3. Kerangka Konseptual	33
4. Diagram Alir Penelitian.....	43
5. Rata-Rata Nilai Kualitas Bentuk (Tipis)	51
6. Rata-Rata Nilai Kualitas Warna (Kuning Keemasan).....	52
7. Rata-Rata Nilai Kualitas Aroma (Khas Pedada)	53
8. Rata-Rata Nilai Kualitas Tekstur (Lentur)	54
9. Rata-Rata Nilai Kualitas Rasa (Manis Keasaman).....	55

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Buah merupakan salah satu bahan pangan yang banyak mengandung berbagai sumber vitamin dan mineral, sehingga diperlukan teknik penanganan pasca panen yang sesuai dalam pengolahan dan pengawetannya. Hal ini ditujukan untuk memperpanjang umur simpan dari olahan berbahan baku buah tersebut sehingga dapat dinikmati di luar musim panen. Salah satu olahan berbahan dasar buah yang memiliki daya simpan yang cukup lama adalah *fruit leather*.

Fruit leather adalah jenis makanan yang berasal dari daging buah yang dihancurkan lalu dikeringkan (Safitri, 2018) dan mengandung air sekitar 10-20%, sehingga termasuk dalam pangan semi basah, tekstur plastis dan kenampakan seperti kulit (*leather*) (Lestari, N. 2018). *Fruit leather* di luar negeri dijadikan sebagai *snack* sehat yang cukup digemari masyarakat, karena dapat menggantikan porsi harian buah sehingga cocok untuk segala usia. *Fruit leather* merupakan makanan sehat yang kaya akan vitamin, kandungan karbohidrat, kandungan serat yang tinggi serta rendah lemak (Vatthankul *et al*, 2010). Pemakaian gula yang rendah serta jumlah buah yang lebih dominan dalam pembuatan *fruit leather* sangat berguna untuk konsumen yang sadar diabetes dan kesehatan (Khan *et al*, 2014). Selain itu, *fruit leather* yang terbuat dari buah-buahan musiman, tetap dapat dinikmati ketika musim buah tersebut sudah berlalu, sehingga cemilan sehat satu ini dapat dinikmati kapanpun dan dimanapun. Namun, keberadaan *fruit leather*

di Indonesia masih belum banyak diketahui oleh masyarakat luas karena hasil produksinya yang masih terbatas.

Menurut Rahman *et al* (2016) dan Khan *et al* (2014) menyatakan bahwa *fruit leather* dapat dibuat dari satu jenis atau campuran beberapa jenis buah, pembuatan *fruit leather* dapat menggunakan buah segar, buah beku ataupun buah kaleng dan dapat menggunakan satu jenis atau beberapa jenis buah. Pembuatan *fruit leather* sebaiknya menggunakan buah yang memiliki aroma khas dan berserat tinggi (Panigoro dkk, 2020). Salah satu buah yang memiliki rasa dan aroma yang khas namun belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat salah satunya adalah buah mangga dan buah pedada.

Pedada (*Sonneratia caseolaris*) merupakan salah satu jenis mangrove yang banyak dijumpai pada ekosistem hutan mangrove dan merupakan salah satu spesies mangrove yang buahnya tidak beracun dan dapat dikonsumsi oleh manusia (Ahmed *et al*, 2010). Buah pedada berbentuk seperti bola sedikit gepeng, dengan struktur yang cukup keras dengan diameter sekitar 6-8 cm ketika sudah cukup matang (Hamsah, 2013).

Secara umum buah pedada masih sangat jarang untuk dimanfaatkan masyarakat, bahkan banyak masyarakat yang tidak tahu bahwa buah pedada dapat dijadikan sebagai sumber pangan. Selain kurangnya informasi, rasa buah pedada yang cenderung asam dan sepat membuat buah satu ini kurang diminati, namun buah pedada memiliki aroma yang khas ketika telah matang. Bagi masyarakat yang tahu dengan buah ini, ketika telah matang buah pedada dapat dikonsumsi secara langsung, sedangkan buah pedada

yang masih muda dapat dimanfaatkan sebagai buah tambahan untuk hidangan rujak atau diolah menjadi aneka produk lainnya.

Dari permasalahan di atas maka diperlukan sebuah inovasi produk yang berbahan dasar buah pedada dan disertai dengan peningkatan daya simpan produk olahannya. Salah satu upaya dalam pemanfaatan buah pedada ini adalah mengolahnya menjadi *fruit leather*.

Untuk kandungan gizi Per 100gr daging dari buah pedada segar memiliki kandungan gizi seperti vitamin A 221,97 IU, vitamin B 5,04 mg, vitamin B2 7,65 mg dan vitamin C 56,74 mg. Hasil analisis pada penelitian lain menunjukkan kadar proksimat pada buah pedada yaitu: kadar air (bb) 84,76%, kadar abu (bk) 8,4%, kadar lemak(bk) 4,82%, kadar protein (bk) 9,21%, kadar karbohidrat (bk) 77,57% dan Kandungan air yang cukup tinggi hingga 84,76% menyebabkan buah ini cenderung mudah membusuk (Manalu, 2011; Manalu *et al*, 2013).

Rasa yang dominan asam membuat buah ini kurang dimanfaatkan, sehingga dibutuhkan kombinasi yang sesuai untuk mendapat kualitas *fruit leather* dengan cita rasa yang baik, salah satunya dengan mencampur buah pedada dengan buah yang bercita rasa manis seperti buah mangga.

Buah mangga merupakan salah satu buah musiman yang banyak peminatnya, baik dalam keadaan segar maupun dalam bentuk olahan. Saat musim panen produksi buah mangga di Sumatera Barat dapat mencapai berat 17.066 ton sedangkan untuk seluruh wilayah Indonesia produksi buah

mangga ini dapat mencapai 2.835.442 ton per tahunnya (Badan Pusat Statistik, 2021).

Buah mangga sendiri memiliki umur simpan buah yang singkat terutama ketika tidak berhati-hati dalam penanganan pascapanen maka buah mangga akan lebih rentan untuk rusak dan membusuk. Hal ini ditandai dengan timbulnya bercak coklat di permukaan kulit buah pada hari ke 3-4 ketika buah mangga matang secara sempurna (Sihmawati *et al*, 2014).

Dalam 100 gr mangga yang sudah matang mengandung 16-18 persen gula, 46-65 mg vitamin C yang merupakan antioksidan dan berfungsi meningkatkan kekebalan tubuh dan menjaga kesehatan. Mangga juga kaya akan kalium dengan jumlah 156 mg per 100gr mangga, yang berfungsi meningkatkan fungsi otot jantung, kontraksi otot, dan tekanan darah. Daging mangga yang berwarna kuning menandakan kandungan betakaroten yang tinggi, dalam 100gr mangga terdapat 389 IU betakaroten dan akan diproses menjadi vitamin A di dalam tubuh berguna untuk meningkatkan fungsi retina pada mata (Sihmawati *et al*, 2014). Mangga yang digunakan dalam pembuatan *fruit leather* ini adalah buah mangga yang benar-benar telah matang sempurna ditandai dengan daging buah yang berwarna kuning merata.

Dalam pembuatan *fruit leather* warna merupakan suatu hal yang penting dan warna dari *fruit leather* sendiri didapat dari bahan baku buah yang digunakan sebagai bahan utamanya. Menurut Manurung *et al* (2020) menyatakan bahwa salah satu kriteria penentu mutu *fruit leather* adalah

warna. Warna merupakan salah satu penentu mutu makanan, terutama dalam pemasaran produk pangan. Sebelum faktor mutu lain yang dipertimbangkan seperti rasa, aroma dan tekstur secara visual, faktor warna makanan tampil lebih dahulu. Produk pangan yang bermutu baik salah satunya memiliki warna yang dapat menarik minat konsumen. Buah pedada umumnya mempunyai daging buah berwarna putih hingga putih kekuningan ketika telah matang, sehingga perlu dikombinasikan dengan buah yang memiliki warna yang lebih kuat contohnya seperti buah mangga agar menghasilkan *fruit leather* dengan warna yang lebih menarik minat konsumen untuk mencicipinya. Selain untuk mendapatkan warna tujuan penulis mengkombinasikan buah pedada dengan buah mangga dalam penelitian ini adalah untuk mendapatkan rasa yang khas dari pencampuran buah pedada dan buah mangga tersebut.

Penelitian relevan mengenai *fruit leather* ini adalah sebagai berikut

- 1) Pemanfaatan Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dalam Pembuatan *Fruit leather* (Roby Rahman, 2016).
- 2) Pengaruh Variasi Konsentrasi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Karakteristik Kimia *Fruit leather* Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) (Rizky Nirmala Kusumaningtyas, 2022).
- 3) Pengembangan Modifikasi Pengolahan Fruit Leather dari Puree Buah-buahan Tropis (Nami Lestari *et al*, 2018).
- 4) Penambahan Pektin Dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) (Dorlan Simamora *et al*, 2017).
- 5) Proporsi Mangga Podang-Pisang Kepok Dan

Konsentrasi Jeruk Nipis Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Mangga (Della anggita *et al*, 2019), 6) Karakteristik Mutu Fruit Leather Dengan Konsentrasi Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Nanas (*Ananas Comosus*) (Nur Rahmah,2018), 7) Pemanfaatan Buah Nipah (*Nypa fruticans*) dan Buah Pepaya (*Carica papaya L*) dalam Pembuatan *Fruit Leather* (Hirdan *et al*, 2021), 8) Karakteristik *fruit leather* dengan variasi rasio buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*)–pepaya (*Carica papaya*) dan suhu pengeringan (Puspitasari *et al*, 2019), 9) Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Sirsak Dengan Pepaya Dan Penambahan Gum Arab Terhadap Mutu Fruit Leather (Edy Syahputra Harahap *et al*, 2015), 10) Analisis Pengeringan Pada Proses Pembuatan Lembaran Buah (*Fruit Leather*) Pepaya.(Kurniawan, 2014).

Melalui pemaparan di atas, maka dapat dilihat bahwa belum adanya penelitian tentang *fruit leather* dengan campuran buah pedada dan buah mangga. Sehingga berdasarkan uraian di atas dan hasil pra penelitian dengan perbandingan buah pedada dan buah mangga dengan perbandingan *puree* sebanyak 100gr:0gr (1:0 sebagai control), 75gr:25gr (3:1), 50gr:50gr (1:1) dan 25gr:75gr (1:3) penulis tertarik untuk meneliti kualitas baik dari segi warna, bentuk, tekstur, rasa dan aroma dari *fruit leather* hasil kombinasi buah pedada dan buah mangga untuk mendapatkan rasio terbaik dari kombinasi kedua buah tersebut. Oleh karena itu penulis tertarik untuk mengangkat judul mengenai “**Analisa Kualitas *Fruit Leather* Dari Campuran Buah Pedada (*Sonneratia Caesolaris*) Dan Buah Mangga**”.

B. Identifikasi masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka identifikasi masalah penelitian ini adalah:

1. *Fruit leather* belum banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia
2. Sumberdaya buah pedada yang melimpah tetapi kurang dimanfaatkan dengan baik.
3. Rasa asam dan sepat dari buah pedada, membuat buah ini kurang diminati.
4. Hasil panen buah mangga yang melimpah saat musimnya, membuat buah mangga rentan rusak, sehingga membuat umur simpan buah mangga menjadi lebih singkat.
5. Belum adanya penelitian tentang pemanfaatan buah pedada dan buah mangga dalam pembuatan *fruit leather*.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka batasan masalah dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan rasio terbaik dari kombinasi antara buah pedada dan buah mangga dalam pembuatan *fruit leather* dengan persentase buah pedada sebanyak 1:0 (murni buah pedada), 3:1, 1:1 dan 1:3 dari jumlah buah mangga yang digunakan untuk mendapatkan kualitas *fruit leather* terbaik yang meliputi kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas, maka masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Apakah terdapat pengaruh perbandingan buah pedada dan buah mangga sebanyak 1:0, 3:1, 1:1 dan 1:3 terhadap bentuk *Fruit leather*?
2. Apakah terdapat pengaruh perbandingan buah pedada dan buah mangga sebanyak 1:0, 3:1, 1:1 dan 1:3 terhadap warna *Fruit leather*?
3. Apakah terdapat pengaruh perbandingan buah pedada dan buah mangga sebanyak 1:0, 3:1, 1:1 dan 1:3 terhadap aroma *Fruit leather*?
4. Apakah terdapat pengaruh perbandingan buah pedada dan buah mangga sebanyak 1:0, 3:1, 1:1 dan 1:3 terhadap tekstur *Fruit leather*?
5. Apakah terdapat pengaruh perbandingan buah pedada dan buah mangga sebanyak 1:0, 3:1, 1:1 dan 1:3 terhadap rasa *Fruit leather*?

E. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan di atas, maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis:

1. Pengaruh perbandingan buah pedada dan buah mangga sebanyak 1:0, 3:1, 1:1 dan 1:3 terhadap kualitas bentuk *Fruit leather*.
2. Pengaruh perbandingan buah pedada dan buah mangga sebanyak 1:0, 3:1, 1:1 dan 1:3 terhadap kualitas warna *Fruit leather*.
3. Pengaruh perbandingan buah pedada dan buah mangga sebanyak 1:0, 3:1, 1:1 dan 1:3 terhadap kualitas aroma *Fruit leather*.

4. Pengaruh perbandingan buah pedada dan buah mangga sebanyak 1:0, 3:1, 1:1 dan 1:3 terhadap kualitas tekstur *Fruit leather*.
5. Pengaruh perbandingan buah pedada dan buah mangga sebanyak 1:0, 3:1, 1:1 dan 1:3 terhadap rasa *Fruit leather*.

F. Manfaat Penelitian

Hasil Penelitian ini diharapkan memiliki manfaat bagi para pembaca, manfaat yang ingin dicapai adalah:

1. Manfaat Teoritis

Sebagai bahan bacaan dan literature baru tentang pemanfaatan buah pedada dan buah mangga sebagai olahan *Fruit leather*.

2. Manfaat Praktis

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat luas tentang buah pedada yang dapat dijadikan sebagai salah satu sumber pangan alternative kaya gizi yang banyak tumbuh di wilayah pesisir pantai perairan payau.
- b. Dapat memperkenalkan produk olahan dari buah pedada supaya lebih dikenal oleh masyarakat.
- c. Produk dari olahan buah pedada diharapkan dapat menjadi salah satu oleh-oleh khas dari wilayah pesisir pantai dan dapat dikenal oleh turis lokal maupun internasional, sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar.
- d. Dapat menjadi literatur bagi mahasiswa yang akan meneliti tentang buah pedada terutama tentang produk *Fruit leather* sendiri.

3. Manfaat Akademis

- a. Sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan.
- b. Sebagai bahan informasi dan kajian pengembangan bagi penelitian lanjutan yang relevan.