

SKRIPSI

**PENGARUH PERBANDINGAN RASIO *PUREE* DAGING
BUAH NANGKA DAN *PUREE* DAMI NANGKA TERHADAP
KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN
SENSORIS *FRUIT LEATHER***

***EFFECT OF RATIO COMPARISON OF JACKFRUIT
FLESH PUREE AND JACKFRUIT DAMI PUREE
ON PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY
CHARACTERISTICS OF FRUIT LEATHER***



**Dwi Asmara Handayani
05031282126046**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2025**

SUMMARY

DWI ASMARA HANDAYANI. *Effect of Ratio Comparison of Jackfruit Flesh Puree and Jackfruit Dami Puree on Physicochemical and Sensory Characteristics of Fruit Leather* (Supervised by **HERMANTO**).

This study aimed to determine effect of ratio comparison jackfruit flesh puree and jackfruit dami puree on the physical, chemical, and sensory characteristics of fruit leather. This study used a Non-Factorial Completely Randomized Design (CRD) method with a ratio comparison treatment of jackfruit flesh puree and jackfruit dami puree consist of 6 levels (A1 = 100: 0, A2 = 95: 5, A3 = 90: 10, A4 = 85: 15, A5 = 80: 20, A6 = 75: 25). Each treatment was repeated 3 times. Observed parameters were physical characteristics (hardness and tensile strength), chemical characteristics (water content and ash content), and sensory characteristics (texture and taste). Results of the study ratio comparison of jackfruit flesh puree and jackfruit dami puree had a significantly affected on hardness, tensile strength, water content, ash content, and sensory characteristics (texture). Fruit leather with the best treatment was A4 (85 g of jackfruit flesh puree: 15 g of jackfruit dami puree) had hardness value of 60,80 gf, tensile strength of 188,02 MPa, hedonic taste score of 3,44, hedonic texture score of 3,4, water content of 15,15% and ash content of 1,54%.

Keywords : fruit leather, jackfruit, dami

RINGKASAN

DWI ASMARA HANDAYANI. Pengaruh Perbandingan Rasio *Puree* Daging Buah Nangka dan *Puree* Dami Nangka terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* (Dibimbing oleh **HERMANTO**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan rasio *puree* daging buah nangka dan *puree* dami nangka terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris *fruit leather*. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan perlakuan perbandingan *puree* daging buah nangka dan *puree* dami nangka yang terdiri dari 6 taraf (A1 = 100:0, A2 = 95:5, A3 = 90:10, A4 = 85:15, A5 = 80:20, A6 = 75:25). Setiap perlakuan diulang 3 kali. Parameter yang diamati yaitu karakteristik fisik (kekerasan dan kuat tarik), karakteristik kimia (kadar air dan kadar abu), serta karakteristik sensoris (tekstur dan rasa). Hasil penelitian perbandingan rasio *puree* daging buah nangka dan *puree* dami nangka berpengaruh nyata terhadap nilai kekerasan, kuat tarik, kadar air, kadar abu, dan karakteristik sensoris (tekstur). *Fruit leather* dengan perlakuan terbaik yaitu A4 (85 g *puree* daging buah nangka : 15 g *puree* dami nangka) memiliki nilai kekerasan 60,80 gf, kuat tarik 188,02 MPa, skor hedonik rasa 3,44, skor hedonik tekstur 3,4, kadar air 15,15 % dan kadar abu 1,54 %.

Kata kunci : buah nangka, dami, *fruit leather*

SKRIPSI

PENGARUH PERBANDINGAN RASIO *PUREE* DAGING BUAH NANGKA DAN *PUREE* DAMI NANGKA TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORIS *FRUIT LEATHER*

EFFECT OF RATIO COMPARISON OF JACKFRUIT FLESH PUREE AND JACKFRUIT DAMI PUREE ON PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF FRUIT LEATHER

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar
Sarjana Teknologi Pertanian pada Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya



Dwi Asmara Handayani
05031282126046

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2025**

LEMBAR PENGESAHAN

PENGARUH PERBANDINGAN RASIO *PUREE* DAGING BUAH NANGKA DAN *PUREE* DAMI NANGKA TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORIS *FRUIT LEATHER*

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh :

Dwi Asmara Handayani
05031282126046

Indralaya, Mei 2025

**Menyetujui,
Pembimbing**



Hermanto, S.TP., M.Si
NIP. 196911062000121001

**Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian**

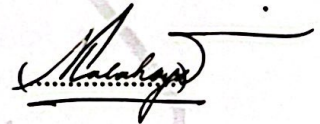


Prof. Dr. Ir. A. Muslim, M.Agr.
NIP. 196412291990011001

Skripsi dengan judul “Pengaruh Perbandingan Rasio *Puree* Daging Buah Nangka dan *Puree* Dami Nangka terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather*” oleh Dwi Asmara Handayani yang telah dipertahankan dihadapan komisi penguji skripsi fakultas pertanian universitas sriwijaya pada tanggal 06 Mei 2025 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukkan komisi penguji.

Komisi Penguji

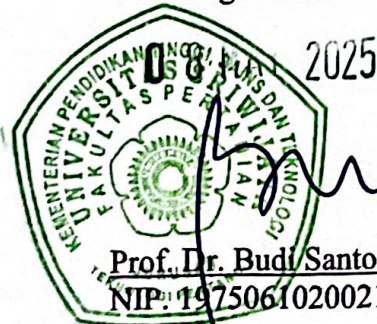
1. Hermanto, S.TP., M.Si. Pembimbing
NIP. 196911062000121001
2. Ir. Nura Malahayati, M.Sc., Ph.D. Penguji
NIP. 196201081987032008



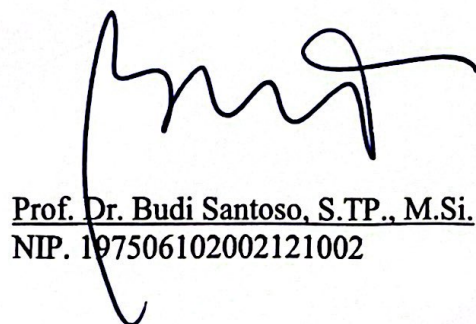
Indralaya, Mei 2025

Mengetahui,
Ketua Jurusan
Teknologi Pertanian

Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Pertanian



Prof. Dr. Budi Santoso, S.TP., M.Si.
NIP. 197506102002121002



Prof. Dr. Budi Santoso, S.TP., M.Si.
NIP. 197506102002121002

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dwi Asmara Handayani

Nim : 05031282126046

Judul : Pengaruh Perbandingan Rasio *Puree* Daging Buah Nangka dan *Puree* Dami Nangka terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather*

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa seluruh data dan informasi yang dimuat dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, Mei 2025



[Signature]
Dwi Asmara Handayani
NIM. 05031282126046

RIWAYAT HIDUP

DWI ASMARA HANDAYANI, lahir di kota Palembang pada 22 Desember 2003. Penulis merupakan anak kedua dari dua bersaudara dari Bapak Margono dan Ibu Asmiyati.

Riwayat pendidikan yang pernah ditempuh penulis yaitu pendidikan Sekolah Dasar Negeri 83 Palembang selama 6 tahun dinyatakan lulus pada tahun 2015. Pendidikan Sekolah Menengah Pertama Negeri 7 Palembang selama 3 tahun dan dinyatakan lulus pada tahun 2018. Kemudian melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Atas Negeri 19 Palembang selama 3 tahun dan dinyatakan lulus pada tahun 2021. Sejak Agustus 2021 tercatat sebagai mahasiswa program studi Teknologi Hasil Pertanian jurusan Teknologi Pertanian Universitas Sriwijaya melalui jalur seleksi bersama masuk perguruan tinggi negeri (SBMPTN).

Selama perkuliahan penulis aktif dalam organisasi himpunan mahasiswa Teknologi Pertanian (HIMATETA) Unsri pada tahun 2023-2024 sebagai Sekretaris Departemen Akademik. Penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Benteng, Kecamatan Tanjung Sakti PUMI, Kabupaten Lahat pada tanggal 05 Desember 2023 – 12 Januari 2024. Penulis melaksanakan Magang di PT Perkebunan Nusantara 1 Regional 7 Unit Pagaram, Sumatera Selatan pada bulan Mei 2024. Penulis menjadi asisten praktikum untuk mata kuliah Pengemasan dan Penyimpanan pada tahun 2024 dan mata kuliah Evaluasi Sensoris pada tahun 2025 di Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Sriwijaya.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahil'alam, puji dan syukur kehadiran Allah SWT. atas rahmat serta karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Pengaruh Perbandingan Rasio *Puree* Daging Buah Nangka dan *Puree* Dami Nangka terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather*.”** skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pertanian pada Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.

Penulis mengucapkan terimakasih atas segala bentuk bantuan, bimbingan, saran dan motivasi kepada penulis dari berbagai pihak hingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini, khususnya kepada :

1. Kedua orangtuaku Bapak Margono dan Ibu Asmiyati. Terima kasih atas doa yang selalu dilangitkan, selalu memberikan kasih sayang, cinta, perhatian, dukungan, motivasi, dan selalu mengusahakan yang terbaik untuk penulis. Terimakasih untuk selalu berada di sisi penulis dan menjadi alasan bagi penulis dalam menyelesaikan studinya sampai meraih gelar sarjana.
2. Ketua Jurusan dan Sekretaris Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
3. Bapak Hermanto, S.TP., M.Si sebagai dosen pembimbing akademik dan pembimbing skripsi yang telah memberikan arahan dan bimbingan hingga selesainya proses pembuatan tugas akhir.
4. Ibu Ir. Nura Malahayati, M.Sc., Ph.D. sebagai dosen pembahas makalah sekaligus dosen penguji skripsi yang bersedia memberikan masukan, arahan dan bimbingannya kepada penulis.
5. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Teknologi Pertanian yang telah mendidik dan memberikan ilmu yang bermanfaat bagi penulis.
6. Staff Analis Laboratorium Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
7. Staff Administrasi Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas dan Staff Administrasi Fakultas Pertanian Kampus Palembang yang senantiasa membantu penulis dalam menyelesaikan permasalahan administrasi selama perkuliahan hingga penyelesaian tugas akhir penulis.

8. Mamas Gino Bisma S. dan Mbak Elysa Setiawati, serta Khadijah Layyin I. yang telah memberi doa, dukungan, motivasi dan menghibur penulis selama menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Rekan satu bimbingan sekaligus satu perjuangan penelitian Berliana dan Nabila, yang telah memberikan perhatian, bantuan, motivasi dan dukungan selama penyelesaian tugas akhir penulis.
10. Sahabat penulis Cika, Elsa dan Adela yang banyak membantu selama perkuliahan sampai proses penyelesaian skripsi ini.
11. Sahabat penulis Jovanka Chika Mardova terima kasih telah mendengar keluh kesah penulis, membantu, memberi semangat, motivasi, dan doa kepada penulis selama perkuliahan dan penyusunan tugas akhir ini.
12. Keluarga Teknologi Hasil Pertanian 2021 yang tidak dapat disebutkan satu persatu, terima kasih telah memberikan banyak cerita suka dan duka semasa perkuliahan.
13. Terakhir, terima kasih untuk diri sendiri, karena sudah bertahan sampai sejauh ini, terima kasih telah menyelesaikan apa yang telah dimulai. Kamu hebat, aku bangga atas semua pencapaian yang telah di raih dalam hidupmu, terimakasih selalu mau berusaha dan bekerja keras. Selalu berbahagia dimanapun kapanpun kamu berada.

Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca. Penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca untuk memberikan sumbangan pemikiran yang bermanfaat bagi kita semua dalam pengembangan ilmu pengetahuan agar skripsi ini dapat menjadi lebih baik.

Indralaya, Mei 2025

Dwi Asmara Handayani

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
1.3. Hipotesis.....	2
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1. Buah Nangka (<i>Artocarpus heterophyllus</i>)	3
2.2. Dami Nangka	4
2.3. <i>Fruit Leather</i>	5
2.4. Pektin	6
BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN	8
3.1. Tempat dan Waktu	8
3.2. Alat dan Bahan	8
3.3. Metode Penelitian.....	8
3.4. Analisis Data	9
3.5. Analisis Statistik	9
3.5.1. Analisis Statistik Parametrik.....	9
3.5.2. Analisis Statistik Non Parametrik.....	11
3.6. Perlakuan Terbaik	12
3.7. Cara Kerja	13
3.7.1. Pembuatan <i>Puree</i> Daging Buah Nangka	13
3.7.2. Pembuatan <i>Puree</i> Dami Nangka.....	13
3.7.3. Pembuatan <i>Fruit Leather</i>	14
3.8. Parameter Pengamatan	14
3.8.1. Karakter Fisik	14

3.8.1.1. Kekerasan.....	14
3.8.1.2. Kuat Tarik (<i>Tensile Strength</i>).....	15
3.8.2 Karakteristik Kimia.....	15
3.8.2.1. Kadar Air.....	15
3.8.2.2. Kadar Abu.....	16
3.8.3. Karakteristik Sensoris	17
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	18
4.1. Kekerasan.....	18
4.2. Kuat Tarik	19
4.3. Kadar Air.....	21
4.4. Kadar Abu	23
4.5. Uji Sensoris	25
4.5.1. Tekstur	25
4.5.2. Rasa.....	26
4.6. Pemilihan Perlakuan Terbaik	27
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	28
5.1. Kesimpulan	28
5.2. Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA	29

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1. Buah nangka.....	3
2.2. Dami nangka	4
2.3. <i>Fruit leather</i>	5
2.4. Struktur kimia pektin	7
4.1. Nilai rata-rata kekerasan (<i>gf</i>) <i>fruit leather</i> nangka.....	18
4.2. Nilai rata-rata kuat tarik (MPa) <i>fruit leather</i> nangka	20
4.3. Nilai rata-rata kadar air (%) <i>fruit leather</i> nangka.....	22
4.4. Nilai rata-rata kadar abu (%) <i>fruit leather</i> nangka	23
4.5. Rerata skor hedonik (tekstur) <i>fruit leather</i> nangka	25
4.6. Rarata skor hedonik (rasa) <i>fruit leather</i> nangka.....	26

DAFTAR TABEL

	Halaman
2.1. Komposisi 100 gram Buah Nangka	4
2.2. Komposisi Kimia Dami Buah Nangka per 100 gram	5
3.1. Analisis Keragaman Rancangan Acak Lengkap Non Faktorial.....	9
4.1. Uji lanjut BNJ taraf 5% pengaruh perbandingan rasio <i>puree</i> daging buah nangka : <i>puree</i> dami nangka terhadap nilai kekerasan <i>fruit leather</i>	19
4.2. Uji lanjut BNJ taraf 5% pengaruh perbandingan rasio <i>puree</i> daging buah nangka : <i>puree</i> dami nangka terhadap nilai kuat tarik <i>fruit leather</i>	20
4.3. Uji lanjut BNJ taraf 5% pengaruh perbandingan rasio <i>puree</i> daging buah nangka : <i>puree</i> dami nangka terhadap nilai kadar air <i>fruit leather</i>	22
4.4. Uji lanjut BNJ taraf 5% pengaruh perbandingan rasio <i>puree</i> daging buah nangka : <i>puree</i> dami nangka terhadap nilai kadar abu <i>fruit leather</i>	24
4.5. Nilai uji lanjut <i>Fridman Conover</i> perbandingan rasio <i>puree</i> daging buah nangka : <i>puree</i> dami nangka terhadap skor hedonik tekstur <i>fruit leather</i>	25

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Diagram alir pembuatan <i>puree</i> daging buah nangka.....	34
2. Diagram alir pembuatan <i>puree</i> dami nangka	35
3. Diagram alir pembuatan <i>fruit leather</i>	36
4. Lembar kuisioner uji hedonik	37
5. Gambar <i>fruit leather</i> nangka	38
6. Hasil analisis kekerasan <i>fruit leather</i> nangka.....	39
7. Hasil analisis kuat tarik <i>fruit leather</i> nangka	41
8. Hasil analisis kadar air <i>fruit leather</i> nangka	43
9. Hasil analisis kadar abu <i>fruit leather</i> nangka	45
10. Hasil analisis uji organoleptik tekstur <i>fruit leather</i> nangka	47
11. Hasil analisis uji organoleptik rasa <i>fruit leather</i> nangka.....	50
12. Pemilihan perlakuan terbaik <i>fruit leather</i> nangka.....	52

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Fruit leather adalah camilan yang dibuat dengan cara menghancurkan daging buah menjadi *puree*, kemudian dikeringkan dengan oven. *Fruit leather* memiliki bentuk berupa lembaran tipis dengan ketebalan 2-3 mm dan berukuran 10 x 4 cm. Keunggulan dari *fruit leather* adalah memiliki umur simpan yang lebih lama dibandingkan buah segar, nilai gizi yang hampir sama dengan buah segar, dan mudah dalam pembuatannya (Putri *et al.*, 2024). *Fruit leather* berkualitas baik memiliki kadar air berkisar 10-20%, bertekstur plastis, tipis tetapi tidak mudah patah dan dapat digulung, rasa yang manis, memiliki warna, aroma dan rasa khas sesuai dengan bahan yang digunakan (Sabahannur *et al.*, 2023). Buah yang tepat untuk dijadikan sebagai bahan utama pembuatan *fruit leather* ialah buah yang mengandung tinggi serat dan aroma buah yang khas, salah satunya adalah buah nangka (Astuti *et al.*, 2015). Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) adalah buah yang tinggi serat, memiliki aroma khas yang harum, warna yang menarik, rasa manis dan mengandung vitamin dan mineral yang bermanfaat bagi kesehatan (Sucianti *et al.*, 2021).

Elastisitas *fruit leather* yang kurang baik menjadi masalah pada pembuatan *fruit leather*. Pembentukan tekstur plastis pada *fruit leather* memerlukan penambahan bahan yang dapat menstabilkan pembentukan gel. Pektin merupakan bahan alami yang terdapat pada sebagian besar bahan pangan seperti buah-buahan dan sayuran. Pembentukan tekstur dan kelenturan pada *fruit leather* dipengaruhi oleh pektin melalui mekanisme peningkatan viskositas dan elastisitas gel (Ita *et al.*, 2021). Pembentukan gel yang efektif pada *fruit leather* membutuhkan pektin berkisar 0,75- 1,5% (Praseptiangga *et al.*, 2016).

Dami nangka adalah sekumpulan serat-serat pipih berwarna putih yang membungkus daging buah nangka. Jumlah dami nangka 40-50% dari total buah nangka (Putri *et al.*, 2024). Dami nangka dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *fruit leather* karena dami nangka mengandung pektin sebesar 2,38% (Puspita dan Sopandi, 2019). Penggunaan dami nangka dapat

mengoptimalkan pemanfaatan pektin alami dan pemanfaatan produk samping nangka. Diduga perbandingan antara *puree* daging buah nangka dan *puree* dami nangka dapat mempengaruhi karakteristik *fruit leather* yang dihasilkan. Berdasarkan hasil penelitian Ita *et al.* (2021) penggunaan 75% *puree* belimbing manis dan 25% *puree* dami nangka menghasilkan karakteristik terbaik pada pembuatan *fruit leather* belimbing manis. Berdasarkan uraian di atas, maka dilakukan penelitian perbandingan *puree* daging buah nangka dan *puree* dami nangka yang tepat terhadap karakteristik *fruit leather* nangka.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh dari perbandingan rasio *puree* daging buah nangka dan *puree* dami nangka terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensoris *fruit leather*.

1.3. Hipotesis

Perbandingan rasio *puree* daging buah nangka dan *puree* dami nangka berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris *fruit leather*.

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, A., Bahri, S. dan Tantalia, T., 2018. Pengaruh Waktu Ekstraksi dan Konsentrasi HCl untuk Pembuatan Pektin dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 6(1), 33-44.
- Amadi, J. A., Ihemeje, A. dan Afam-Anene, O. C., 2018. *Nutrient and Phytochemical Composition of Jackfruit (Artocarpus heterophyllus) Pulp, Seeds and Leaves. International Journal of Innovative Food, Nutrition and Sustainable Agriculture*, 6(3), 27-32.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemistry. Washington DC. United State of America*.
- Apriantika, S. dan Juwitaningtyas, T., 2024. *Physico-Chemical Characteristics of Dates Palm Sheet Jam (Phoenix Dactylifera L.) with Variations of Jackfruit Dami Pectin Extracts and CMC (Carboxymethyl Cellulose). Agroindustrial Technology Journal*, 8(1), 88-104.
- Ardanti, A. I. P., Wahyuningsih, W. dan Puteri, M. F., 2017. Pengaruh Penambahan Labu Kuning dan Karagenan Terhadap Kualitas Inderawi *Fruit leather* Tomat. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 5(2), 89-102.
- Astuti, T., Widowati, E. dan Atmaka, W., 2015. Kajian Karakteristik Sensoris, Fisik, dan Kimia *Fruit Leather* Pisang Tanduk (*Musa corniculata* Lour.) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Gum Arab. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(1), 6-14.
- De Garmo E. P., Sullivan, W. G. and Canada, C. R., 1984. *Engineering Economy Seventh Edition. Mac Millan Publishing Company. New York*.
- Dzakiah, D., Imelda, F., Saniah, S. dan Narsih, N., 2023. Karakteristik *Fruit Leather* Buah Pala (*Myristica fragrans*) dengan Variasi Jenis Hidrokoloid Gel. *Jurnal Riset, Inovasi, Teknologi & Terapan*, 2(1), 20-22.
- Elevitch, C. R. dan Manner, H. I., 2006. *Artocarpus Heterophyllus (Jackfruit). Species Profiles for Pacific Island Agroforestry*, 10, 1-25.
- Erni, E., 2019. *Studi Pembuatan Fruit Leather Dami Nangka dengan Penambahan Karagenan*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Faridah, D. N., Kusumaningrum, H. D., Wulandari, N. dan Indrasti, D., 2006. *Analisa Laboratorium*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB.
- Fauziyah, A. N., Romalasari, A. dan Ramadhan, M. G., 2022. Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Pektin terhadap Karakteristik

- Vegetable Leather Brokoli (Brassica oleracea L.). Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 7(6), 5615-5627.
- Gomez, K. A. dan Gomez, A. A., 1995. *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian*. Edisi kedua. Jakarta: UI press.
- Harahap, E. S., Karo-Karo, T. dan Lubis, L. M., 2015. Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Sirsak dengan Pepaya dan Penambahan Gum Arab terhadap Mutu *Fruit Leather*, *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3(2), 164-170.
- Herlina, H., Belgis, M., & Wirantika, L. (2020). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik fruit leather kenitu (*Chrysophyllum cainito L.*) dengan penambahan CMC dan karagenan. *Jurnal Agroteknologi*, 14(02), 103-114.
- Ita., Yusasrini, N. L. A., dan Ekawati, I. G. A., 2021. Pengaruh Perbandingan Puree Belimbing Manis (*Averrhoa carambola L.*) dan Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus L.*) terhadap Karakteristik *Fruit Leather*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(2), 172-184
- Lestari, N., Widjajanti, R., Junaidi, L. dan Isyanti, M., 2018. Pengembangan Modifikasi Pengolahan *Fruit Leather* dari *Puree* Buah-Buahan Tropis. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 35(1), 12-19.
- Nurani, F. P., 2020. Penambahan Penambahan Pektin, Gula, dan Asam Sitrat dalam Pembuatan Selai dan Marmalade Buah-buahan. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(1), 27-32.
- Panigoro, Y., Antuli, Z. dan Limonu, M., 2020. Karakterisasi Fisikokimia dan Sensori *Fruit Leather* Hasil Formulasi Mangga Arum Manis (*Mangifera indica L. var Arum Manis*) dan Pisang Goroho (*Musa acuminata sp.*). *Jambura Journal of Food Technology*, 2(1), 52-62.
- Paramita, I. D., Pranata, F. S. dan Swasti, Y. R., 2023. Kualitas Selai Lembaran Kombinasi Umbi Bit Merah (*Beta vulgaris l. Var. Rubra l.*) dan Ekstrak Pektin Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk.*). *Journal of Science dan Technology*, 4(3), 52-62.
- Parmiutari, N. M. N., Basuki, E. dan Widiasari, R., 2020. Pengaruh Proporsi Dami Nangka Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik dan Organoleptik Selai Lembaran Nanas. *Pro Food*, 6(2), 685-696.
- Praseptiangga, D., Aviany, T. P. dan Parnanto, N. H. R., 2016. Pengaruh Penambahan Gum Arab terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 71-76.
- Pratama, F., 2018. *Evaluasi Sensoris Edisi 3*. Palembang, Unsri Press.

- Puspita, V. A. dan Sopandi, T., 2019. Efek Penambahan Sari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Terhadap Kualitas Selai Lembaran Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Unipa*, 12(01), 21-33.
- Putra, I. N. K., 2010. Optimasi Proses Ekstraksi Pektin Dami Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk). *Agritech*, 30(3), 158-163.
- Putri, A. E., Murhadi, M., Herdiana, N. dan Hidayati, S., 2024. *Effect of Adding Jackfruit Dami (Artocarpus heterophyllus) on the Sensory and Chemical Characteristics of Red Dragon Fruit (Hylocereus polyrhizus) Fruit Leather. Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems*, 12(2), 86-93.
- Roikah, S., Rengga, W. D. P., Latifah, L. dan Kusumastuti, E., 2016. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*, L). *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 5(1), 29-36.
- Sabahannur, S., Ralle, A., Alimuddin, S., Safika, B. Y. dan Fitri., 2023. Studi Pengaruh Penambahan Serabut Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Kualitas *Fruit Leather* Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr). *Scientific Journal of Food Technology*, 10(2), 75-85.
- Silsia, D., Susanti, L. dan Febreini, M., 2021. Rendemen dan Karakteristik Pektin Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) dengan Perbedaan Metode dan Waktu Ekstraksi. *Jurnal Agroindustri*, 11(2), 120-132.
- Srivastava, R. dan Singh, A., 2020. *Jackfruit (Artocarpus heterophyllus Lam) Biggest Fruit with High Nutritional and Pharmacological Values: A Review. International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 9(8), 764-774.
- Sucianti, G. A., Ulfa, R. dan Setyawan, B., 2021. Proses Pembuatan Kripik Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) di CV. Sari Agung Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 3(1), 27-30.
- Susanto, V. C., Aini, N. dan Mela, E., 2021. Tepung Dami Nangka sebagai Pensubstitusi Karagenan pada Permen Jelly Nangka. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 115-124.
- Taswin, N. S. dan Haryani, S., 2022. Kajian Literatur Pembuatan *Fruit Leather* dari Labu Kuning dan Wortel. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(3), 264-270.

- Triastuti, D. dan Romalasari, A., 2022. Analisis Sifat Fisikokimia dan Sensori *Fruit Leather* Nanas dengan Penambahan Pegagan. *Agritech*, 24(2), 212–220.
- Yanto, F., Lasindrang, M. dan Une, S., 2020. Pengaruh Penambahan Pektin Ekstrak Kulit Buah Salak Terhadap Sifat Fisik Selai Kulit Pisang Kepok. *Jambura Journal of Food Technology*, 2(2), 23-32.
- Yulia, R., Handayani, N. dan Juliani, J., 2020. Pengaruh Buah Kunder (*Benincasa hispida*) dan Buah Nanas (*Ananas comosus L. Merr*) Rasio serta Konsentrasi Gula terhadap Mutu *Fruit Leather*. *Jurnal Serambi Engineering*, 5(2), 995-1002.
- Yusmita, L. dan Wijayanti, R., 2018. Pengaruh Penambahan Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Mangga (*Mangifera indica L.*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1), 36-41.
- Yustisia, G.A., S.M. Sarifah. dan P. Subagyo., 2020. Optimasi Proses Ekstraksi Pektin Dami Buah Nangka. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia* 1-10.