

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI *FRUIT LEATHER* BERBAHAN BAKU CAMPURAN BUAH KEMANG (*Mangifera caesia*) DAN LABU PARANG (*Cucurbita moschata* Durch)

SKRIPSI

**Oleh:
MIR'ATU SAA'DIAH SEPTIANI
B.1710739**



**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI
FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU PANGAN HALAL
UNIVERSITAS DJUNDA BOGOR
BOGOR
2022**

MIR'ATU SAA'DIAH SEPTIANI
B.1710739

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI
FRUIT LEATHER BERBAHAN BAKU CAMPURAN
BUAH KEMANG (*Mangifera caesia*) DAN LABU
PARANG (*Cucurbita moschata* Durch)



KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORI *FRUIT LEATHER* BERBAHAN BAKU CAMPURAN BUAH KEMANG (*Mangifera caesia*) DAN LABU PARANG (*Cucurbita moschata* Durch)

Oleh:

**MIR'ATU SAA'DIAH SEPTIANI
B.1710739**

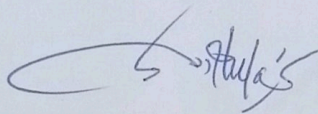
SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar **Sarjana Teknologi Pangan** pada Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknik dan Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor

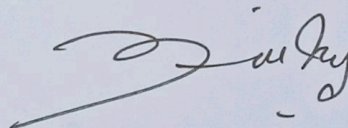
**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI
FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU PANGAN HALAL
UNIVERSITAS DJUANDA BOGOR
BOGOR
2022**

Judul : Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Fruit Leather*
Berbahan Baku Campuran Buah Kemang (*Mangifera caesia*) dan Labu Parang (*Cucurbita moschata* Durh)
Nama : Mir'atu Saa'diah Septiani
NIM : B.1710739
Program Studi : Teknologi Pangan
Jurusan : Teknologi Pangan dan Gizi
Fakultas : Fakultas Teknik dan Ilmu Pangan Halal

Disetujui Oleh,



Rosy Hutami, S.TP., M.Si
Pembimbing Utama



Titi Rohmayanti, S.Si., M.Si
Pembimbing Pendamping

Disahkan Oleh,
Dekan Fakultas Teknik dan Ilmu Pangan Halal
Universitas Djuanda Bogor



H. Amar Maruf, Ir., M.Si
NPP. 213 870 080

Tanggal lulus : 27 Januari 2022

SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda-tangan dibawah ini:

Nama : Mir'atu Saa'diah Septiani
Nomor Induk Mahasiswa (NIM) : B.1710739
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknik dan Ilmu Pangan Halal
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi
Alamat : Jl. Raya Kemang Sekolahan Gg. Bambu
RT005/006 No. 36, Kec. Kemang, Kab.
Bogor, Jawa Barat, 16310

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Skripsi yang saya buat ini dengan judul : **Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Fruit Leather* Berbahan Baku Campuran Buah Kemang (*Mangifera caesia*) dan Labu Parang (*Cucurbita moschata* Durh)**. Adalah karya saya sendiri dan semua sumber, baik yang dikutip maupun yang dirujuk telah saya nyatakan dengan sebenar-benarnya. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dibuat di : Bogor
Pada Tanggal : 27 Januari 2022
Saya yang membuat pernyataan,



(Mir'atu Saa'diah Septiani)

**SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH
UNTUK KEPENTINGAN PENGEMBANGAN ILMU PENGETAHUAN
(AKADEMIS)**

Saya yang bertanda-tangan dibawah ini:

Nama	: Mir'atu Saa'diah Septiani
Tempat Tanggal Lahir	: Bekasi, 17 September 1999
Nomor KTP	: 3201125709990006
Nomor Induk Mahasiswa (NIM)	: B.1710739
Program Studi	: Teknologi Pangan
Fakultas	: Teknik dan Ilmu Pangan Halal
Jenis Karya Ilmiah	: Skripsi

Untuk pengembangan ilmu pengetahuan, maka saya **menyetujui** untuk memberikan kepada Universitas Djuanda Bogor **Hak Bebas Royalti Non-eksklusif** beserta perangkat yang ada (jika diperlukan) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

“Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Fruit Leather* Berbahan Baku Campuran Buah Kemang (*Mangifera caesia*) dan Labu Parang (*Cucurbita moschata* Durh)”

Dengan pemberian Hak Bebas Royalti Non-eksklusif ini, maka Universitas Djuanda Bogor berhak menyimpan, mengalihmedia (atau dalam bentuk lainnya), mengelola dalam bentuk pangkalan data, merawat dan mempublikasikan Skripsi **tanpa seizin saya**, dan tetap mencantumkan nama saya dan pembimbing Skripsi tersebut.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, tanpa ada tekanan dari pihak manapun juga. Terima kasih.

Dibuat di : Bogor
Pada Tanggal : 27 Januari 2022
Saya yang membuat pernyataan,



(Mir'atu Saa'diah Septiani)