**PENGARUH PENAMBAHAN KITOSAN SEBAGAI PENGAWET PADA SEDIAAN SELAI LEMBARAN KOMBINASI SAYUR**

**DAN KULIT BUAH**

# DWI IKA ANDINI

# NPM. 172114058

# ABSTRAK

Kulit pisang raja *(Musa paradisiaca)*, mengandung senyawa penting seperti vitamin B,vitamin C, Kalsium, Protein dan Lemak. Kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) juga mengandung vitamin C, vitamin E, vitamin A, alkaloid, flavonoid, dan lain-lain. Buah rimbang (*Solanum torvum*) juga mengandung vitamin A, vitamin B1, dan vitamin C, dan lain-lain. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kombinasi sayur dan kulit buah dapat di formulasi menjadi sediaan selai lembaran. Untuk mengetahui formula yang berpengaruh terahadap lama penyimpanan. Metode pada penelitian ini dilakukan secara ekperimental dengan membuat kombinasi sayur dan kulit buah menjadi selai lembaran. Dilakukan evaluasi mutu fisik selai meliputi pH, kadar air, kadar abu, hedonik, pemeriksaan Kualitatif vitamin A, B dan C. Serta aktivitas pengawet meliputi orgnoleptik dan waktu simpan. Hasil penelitian diketahui pH diantara 3-4, kadar air 10%, 11%, 12%, kadar abu. Kesimpulan F0 memiliki pengaruh terhadap waktu simpan selai lembaran selama 8 minggu dan penambahan kitosan 5% mampu membuat selai lembaran bertahan selama 8 minggu.

***Kata Kunci:*** Kulit pisang raja ***(****Musa paradisiaca)*, Kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*), Buah rimbang (*Solanum torvum*), Kitosan

