

## **Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Pewarna dalam Pembuatan Selai Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*)**

**Pembimbing: Dr. Ir. Novelina, MS dan Diana Sylvi, S.TP, M.Si**

### **ABSTRAK**

Penelitian ini telah dilakukan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang pada bulan Oktober–Februari 2014. Tujuan penelitian adalah untuk melihat pengaruh tingkat pencampuran belimbing wuluh dengan kulit buah naga sehingga menghasilkan selai belimbing wuluh dengan karakteristik yang baik dan mengetahui lama penyimpanan selai pada suhu ruang. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini yaitu perbandingan buah belimbing wuluh dan kulit buah naga dengan perlakuan A (400 : 50), B (350 : 100), C (300 : 150), D (250 : 200) dan E (200 : 250). Data hasil pengamatan yang diperoleh diuji dengan statistik 8, jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji lanjut *Tukey Honestly Significant Difference (Tukey-HSD) All-Pairwise Comparisons Test* pada taraf nyata 5 %. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pencampuran belimbing wuluh dengan kulit buah naga berpengaruh nyata terhadap selai yang dihasilkan. Hasil uji organoleptik menunjukkan produk B (350 : 100) sebagai produk terbaik dengan nilai kesukaan terhadap Warna 70%, Aroma 60%, Rasa 65%, dan Tekstur 45%. Sedangkan untuk pH 3,20, Kadar air 25,54%, Kadar gula 55,5%, Serat kasar 0,88%, dan Vitamin C 0,26%. Hasil organoleptik terhadap uji cemaran mikroba diketahui masih memenuhi standar SNI untuk penyimpanan selama 2 bulan dengan cemaran mikroba yang diperoleh  $3,20 \times 10^1$  koloni/g.

**Kata kunci :** *Selai, belimbing wuluh, kulit buah naga, umur simpan*



## Utilization Skin Red Dragon Fruit ( *Hylocereus polyrhizus* ) as a dye in the Making Jam Belimbing Wuluh ( *Averrhoa bilimbi* )

Dr. Ir. Novelina , MS and Diana Sylvi , S.TP , M.Si

This research has been conducted at the Laboratory of Agricultural Technology Faculty of Agricultural Technology Universitas Andalas Padang in October to February, 2014. The purpose of the study was to see the effect of the mixing rate starfruit with dragon fruit peel resulting starfruit jam with good characteristics and determine the length of storage of butter at room temperature. This study uses a completely randomized design (CRD), which consists of 5 treatments and 3 replications. The treatment in this study is a comparison of fruit starfruit and dragon fruit leather with treatment A (400: 50), B (350: 100), C (300: 150), D (250: 200) and E (200: 250). The data were obtained statistically tested with 8, if significantly different followed by a further test *Tukey Honestly Significant Difference (Tukey-HSD) All-Pairwise Comparisons Test* at the 5% significance level. Results showed that mixing starfruit skin dragon fruit significantly affect the resulting jam. The results of organoleptic tests showed the product B (350: 100) as the best product to the value of 70% preference for color, Aroma 60%, 65% Taste and Texture 45%. As for pH 3.20, 25.54% Water content, sugar content of 55.5%, 0.88% coarse fiber, Vitamin C and 0.26%. The results of organoleptic test microbial contamination are known to meet ISO standards for storage for 2 months with microbial contamination obtained was  $3,20 \times 10^1$  colonies / g.

**Keywords:** Jam, starfruit, dragon fruit peel, shelf life

