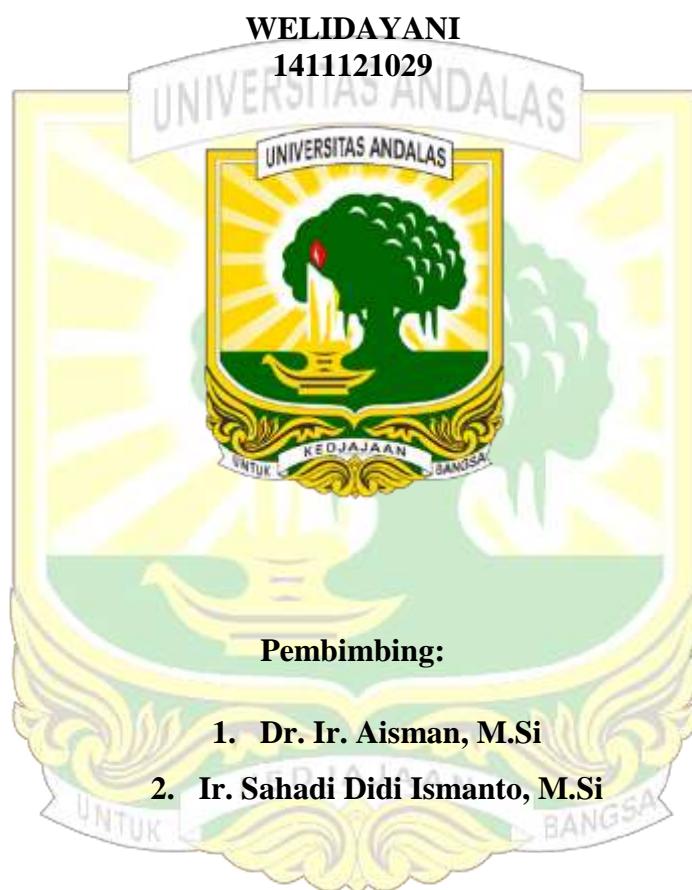


**PENGARUH PENCAMPURAN SARI KULIT BUAH NAGA MERAH
(*Hylocereus polyrhizus*) SEBAGAI PEWARNA ALAMI TERHADAP
KARAKTERISTIK SIRUP SIRSAK YANG DIHASILKAN**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

Pengaruh Pencampuran Sari Sirsak dengan Sari Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Pewarna Alami terhadap Karakteristik Sirup Sirsak yang Dihadarkan

Welidayani, Aisman, Sahadi Didi Ismanto

ABSTRAK

Sari kulit buah naga merah bisa digunakan sebagai pewarna alami yaitu pengganti pewarna merah sintetik. Dalam penelitian ini sari kulit buah naga digunakan sebagai pewarna alami dalam sirup sirsak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan pencampuran sari kulit buah naga merah terhadap karakteristik kimia dan organoleptik sirup sirsak untuk mengetahui pencampuran yang tepat pada sirup sirsak. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan, A (100:0) kontrol, B (90:10), C (80:20), D (70:30), dan E (60:40). Hasil penelitian menunjukkan tingkat pencampuran sari sirsak dengan sari kulit buah naga merah ke dalam sirup sirsak berbeda nyata pada taraf 5% terhadap uji organoleptik (warna, rasa dan kekentalan) kecuali aroma, pH, warna, aktivitas antioksidan, dan vitamin C. Tidak berbeda nyata pada uji sukrosa, ALT (angka lempeng Total) sehingga tidak sesuai dengan syarat SNI-2013 dan organoleptik aroma. Sirup sirsak dengan pencampuran sari sirsak dan sari kulit buah naga 60:40 merupakan perlakuan terbaik berdasarkan uji pH, warna, aktivitas antioksidan, vitamin C dan organoleptik. Karakteristik fisik dan kimia perlakuan E yang dihasilkan adalah pH 4,31, warna 81,82 °hue (yellow-red), aktivitas antioksidan 45,97%, vitamin C 0,624 mg/100mg bahan, , sukrosa 28,59%, ALT $7,5 \times 10^2$ CFU/g, dan pada uji organoleptik warna 4,30, aroma 3,85, rasa 4,15 serta kekentalan 3,95.

Kata kunci: sirup sirsak, pewarna alami, sirsak-kulit buah naga

“The Effect of Mixing Red Dragon Fruit Peel Extract (*Hylocereus polyrhizus*) as a Natural Dye on the Characteristics Result Soursop Syrup”

Welidayani, Aisman, Sahadi Didi Ismanto

ABSTRACT

Red dragon fruit peel extract can be used as a natural dye, which is a substitute for synthetic red dye. In this study, dragon fruit peel extract was used as a natural dye in soursop syrup. This study aims to determine the effect of mixing red dragon fruit peel extract on the chemical and organoleptic characteristics of soursop to determine the proper mixing of soursop soursop. This study used a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications, A (100:0) control, B (90:10), C (80:20), D (70:30), and E (60: 40). The results showed that the different levels of soursop juice with red dragon skin juice into soursop syrup were significantly different at the 5% level on organoleptic tests (color, taste and viscosity) except for aroma, pH, color, antioxidant activity, and vitamin C. Not significant in the sucrose test, ALT (total plate number) so that it does not comply with the requirements of SNI-2013 and organoleptic aroma. Soursop syrup with a mixture of soursop juice and skin extract 60:40 was the best activity based on pH, color, antioxidant, vitamin C and organoleptic tests. The physical and chemical characteristics of the treatment E produced were pH 4.31, color 81.82 ohue (yellow-red), antioxidant activity 45.97%, vitamin C 0.624 mg/100 mg ingredients, , sucrose 28.59%, ALT $7, 5 \times 10^2$ CFU/g, and in the organoleptic test the color was 4.30, the aroma was 3.85, the taste was 4.15 and the viscosity was 3.95.

Keywords: soursop soursop, natural dye, soursop-dragon fruit skin