

**PENGARUH PENAMBAHAN BUAH NAGA MERAH
(*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP KARAKTERISTIK ES
KRIM KOLANG-KALING**

**YUSRA HAINI
1811122008**



Pembimbing 1 : Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS

Pembimbing 2 : Dr. Ir. Aisman, M.Si

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

**PENGARUH PENAMBAHAN BUAH NAGA MERAH
(*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP KARAKTERISTIK ES
KRIM KOLANG-KALING**

**YUSRA HAINI
1811122008**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Es Krim Kolang-Kaling

Yusra Haini¹, Kesuma Sayuti², Aisman²

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan *puree* buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap karakteristik sifat kimia, sifat fisik, dan tingkat penerimaan panelis terhadap es krim. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Analisis data menggunakan ANOVA dan uji lanjut dengan DNMRT pada taraf 5%. Perlakuan penelitian ini adalah tingkat penambahan buah naga merah A (0%), B (2,5%), C (5%), D (7,5%), dan E (10%). Hasil penelitian menunjukkan penambahan *puree* buah naga merah berpengaruh nyata pada taraf 5% terhadap aktivitas antioksidan, total betasianin, total padatan, analisis fisik *overrun*, waktu leleh, warna, dan penerimaan secara organoleptik warna, rasa, dan tekstur, tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap analisis kadar protein, antosianin dan organoleptik aroma. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan D (penambahan konsentrasi *Puree* buah naga merah 7,5%) dengan rata-rata kadar protein 3,17%, aktivitas antioksidan 40,85%, kadar betasianin 3,84 mg/100g, kadar antosianin 0,07 mg/L, total padatan 41,46%, *overrun* 13,63%, waktu leleh 12,43 menit, warna 359,76⁰Hue, angka lempeng total 1,68 x 10⁵ cfu/g, dan penerimaan secara organoleptik terhadap warna (4,10), aroma (3,65), rasa (3,95), dan tekstur (3,95).

Kata kunci : Aktivitas Antioksidan, Betasianin, Es krim, Karakteristik, *Hylocereus polyrhizus*.



Effect Of Addition Red Dragon Fruit (*Hylocereus Polyrhizus*) on the Characteristics of Kolang-Kaling Ice Cream

Yusra Haini¹, Kesuma Sayuti², Aisman²

Abstract

The research aims to know the effect of adding red dragon fruit puree (*Hylocereus polyrhizus*) on the characteristics of chemical, physical, and panelist acceptance of ice cream. This research used completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. Analysis of data used ANOVA and continued with DNMRT at the 5% significant level. The treatment in this study were the addition of red dragon fruit A (0%), B (2.5%), C (5%), D (7.5%), and E (10%). The results showed that the addition of red dragon fruit puree had a significant effected at the 5% level on the analysis of antioxidant activity, total betacyanin, total solids, physical analysis of overrun, melting time, color, and organoleptic on color, taste, and texture, but it has no significant effected on the protein content, anthocyanin and organoleptic aroma. The best treatment in this research was treatment D (addition of 7,5% red dragon fruit puree) with average of protein content 3.17%, antioxidant activity 40.85%, total betacyanin 3.84 mg/100g, total anthocyanin 0,07 mg/L total solids 41.85%, overrun 13.63%, melting time 12,43 minutes, color ⁰Hue 359.76, total plate number 1.68×10^5 cfu/g, and organoleptic on color (4.10), aroma (3.65), taste (3.95), and texture (3.95).

Keywords: Antioxidant Activity, Betacyanin, Ice cream, Characteristic, *Hylocereus polyrhizus*.

