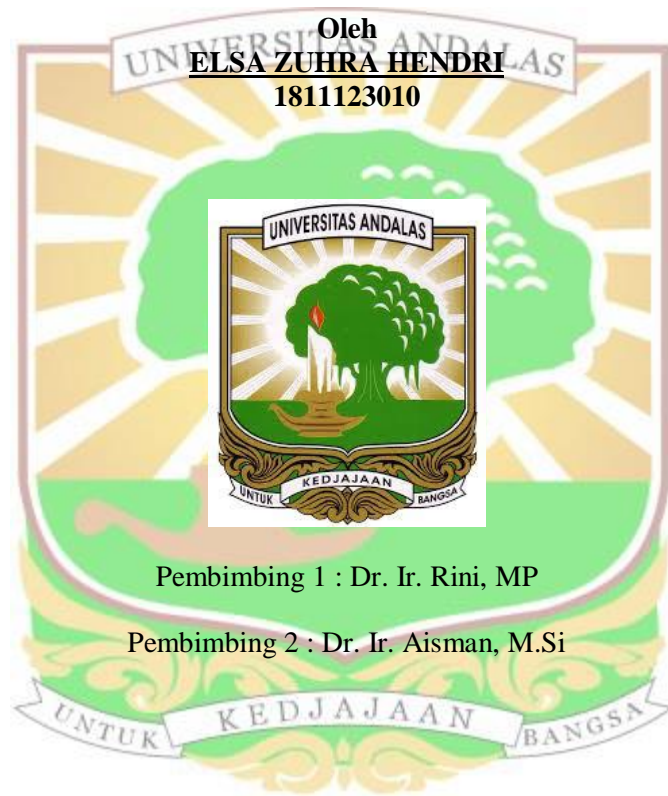


**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK KULIT BUAH NAGA
MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP
KARAKTERISTIK *PASTRY CREAM***

Oleh
ELSA ZUHRA HENDRI
1811123010



Pembimbing 1 : Dr. Ir. Rini, MP

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

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

“Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik *Pastry Cream*”

Elsa Zuhra Hendri, Rini, Aisman

ABSTRAK

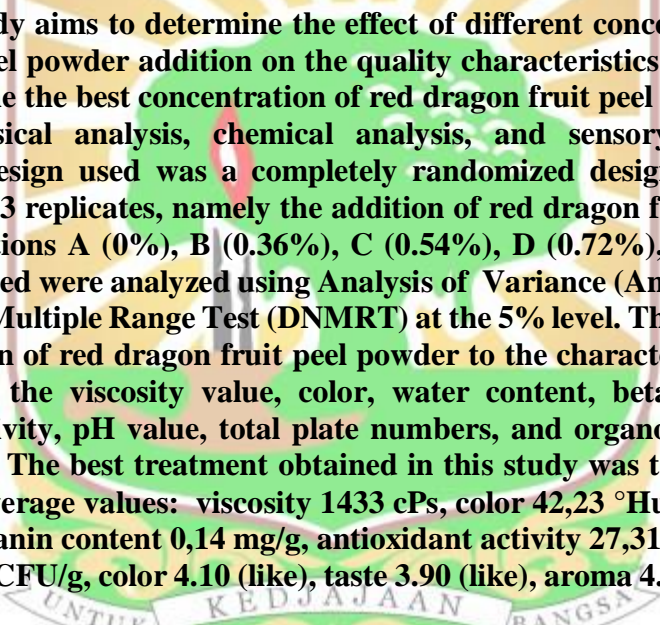
Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi penambahan bubuk kulit buah naga merah terhadap karakteristik mutu *pastry cream* dan untuk mengetahui konsentrasi penambahan bubuk kulit buah naga merah terbaik berdasarkan analisis fisik, analisis kimia, dan analisis sensori. Desain eksperimental yang digunakan adalah Rancangan Acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan yaitu penambahan bubuk kulit buah naga merah dengan konsentrasi A (0%), B (0,36%), C (0,54%), D (0,72%), dan E (0,90%). Data yang diperoleh dianalisis menggunakan *Analysis of Variance* (Anova) yang diikuti dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bubuk kulit buah naga merah terhadap karakteristik *pastry cream* berpengaruh terhadap nilai viskositas, warna, kadar air, kadar betasianin, aktivitas antioksidan, nilai pH, angka lempeng total, dan nilai organoleptik pada warna dan rasa. Perlakuan terbaik yang didapatkan pada penelitian ini adalah perlakuan E dengan nilai rata-rata sebagai berikut : viskositas 1433 cPs, warna 42,23 °Hue, kadar air 51,70%, kadar betasianin 0,14 mg/g, aktivitas antioksidan 27,31%, nilai pH 5,6, ALT $3,83 \times 10^3$ CFU/g, warna 4,10 (suka), rasa 3,90 (suka), aroma 4,00 (biasa), tekstur 4,10 (biasa).

Kata kunci : bubuk kulit buah naga merah, *pastry cream*, betasianin, antioksidan.

"The Effect of Red Dragon Fruit Peel (*Hylocereus polyrhizus*) Powder Addition on Pastry Cream Characteristics"

Elsa Zuhra Hendri, Rini, Aisman

ABSTRACT



This study aims to determine the effect of different concentrations of red dragon fruit peel powder addition on the quality characteristics of pastry cream and to determine the best concentration of red dragon fruit peel powder addition based on physical analysis, chemical analysis, and sensory analysis. The experimental design used was a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replicates, namely the addition of red dragon fruit peel powder with concentrations A (0%), B (0.36%), C (0.54%), D (0.72%), and E (0.90%). The data obtained were analyzed using Analysis of Variance (Anova) followed by Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at the 5% level. The results showed that the addition of red dragon fruit peel powder to the characteristics of pastry cream affected the viscosity value, color, water content, betacyanin content, antioxidant activity, pH value, total plate numbers, and organoleptic values on color and taste. The best treatment obtained in this study was treatment D with the following average values: viscosity 1433 cPs, color 42,23 °Hue, water content 51,70%, betacyanin content 0,14 mg/g, antioxidant activity 27,31%, pH value 5,6, ALT $3,83 \times 10^3$ CFU/g, color 4.10 (like), taste 3.90 (like), aroma 4.00 (like), texture 4.10 (normal).

Keywords: red dragon fruit peel powder, pastry cream, betacyanin, antioxidant.