Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Mutu Sirup Buah Kedondong (*Spondias dulcis,* Forst)

REFI FEBRINA

1211122018

1. **Dr. Ir. RinaYenrina, MS**
2. **Tuty Anggraini, S.TP,MP,Ph.D**

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2017

Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Mutu Sirup Buah Kedondong (*Spondias dulcis*, Forst)

Refi Febrina, Rina Yenrina, Tuty Anggraini

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari kulit buah naga terhadap karakteristik kimia dan fisika sirup buah kedondong dan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari kulit buah naga yang tepat untuk sirup buah kedondong. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan yang digunakan adalah penambahan sari kulit buah naga sebanyak A (15%), perlakuan B (20%), perlakuan C (25%), perlakuan D (30%), dan perlakuan E (35%). Data yang diperoleh dianalisis secara statistika dengan ANOVA (*Analysis of Variance*) dan jika berbeda nyata maka analisis data dilanjutkan dengan uji DNMRT (*Duncan's New Multiple Range Test*) pada taraf nyata 5%. Hasil penelitian menunjukan bahwa perbedaan penambahan sari kulit buah naga berpengaruh nyata terhadap semua uji yang dilakukan. Perlakuan terbaik diperoleh berdasarkan uji organoleptik pada perlakuan E (penambahan sari kulit buah naga 35%) dengan nilai rata-rata warna 4,60, rasa 4,17, aroma 3,83, pH 4,11, vitamin C 0,12 mg/100g, total asam 1,58%, aktivitas antioksidan 38,97%, viskositas 5,63 dPas, total gula 30,10%, uji warna 350,22, betasianin 0,75mg/100g, total padatan terlarut 73,50% dan angka lempeng total 4,0 x 10^2 CFU/g.

Kata kunci - **kedondong, kulit buah naga, sirup**

The Effect on Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Peel Juice Addition Toward Quality of Kedondong Syrup (*Spondias dulcis, Forst*)

Refi Febrina, Rina Yenrina, Tuty Anggraini

ABSTRACT

This research was aimed to know the effect on dragon fruit peel juice addition toward chemical and physical characteristics of ambarella fruit syrup and to determine its best product. This research used completely randomized design with 5 treatments and 3 repetitions. The treatment of this research were A (15%), treatment B (20%), treatment C (25%), treatment D (30%) and treatment E (35%). The data was analyzed statistically by ANOVA (Analysis of Variance) and continued with DNMRT test (Duncan's New Multiple Range Test) at the 5% significance level. The results showed that the differences of dragon fruit peel juice significantly all of tested. The best treatment from the organoleptic test was treatment E (35% dragon fruit peel juice) with the average value of the color (4.60), flavor (4.17), aroma (3.83), pH (4.11), vitamin C (0.12 mg/100g), total acid (1.58%), antioxidant (38.97%), viscosity (5.63 dPas), total sugar (30.10%), color test (350.22), betacyanins (0.75mg/100g), total dissolved solids (75.50%) and total plate count (4.0 x 10^2 CFU/g).

Keywords - ambarella, dragon fruit peel, syrup

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA