

**PENAMBAHAN PEWARNA ALAMI KULIT BUAH NAGA  
(*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP KARAKTERISTIK dan  
ORGANOLEPTIK MINUMAN JELI LIDAH BUAYA (*Aloe  
barbadensis*, Miller) DENGAN RASA JERUK NIPIS (*Citrus  
aurantifolia*)**

**Skripsi**



- 1. Ir. Netty Sri Indeswari, MP**
- 2. Neswati, S.Tp, M.Si**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2017**

**Penambahan Pewarna Alami Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik dan Penerimaan Organoleptik Minuman Jeli Lidah Buaya (*Aloe vera barbadensis, Miller*) dengan Rasa Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*)**

**Reza Umami, Netty Sri Indeswari, Neswati**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari kulit buah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap karakteristik dan penerimaan organoleptik minuman jeli lidah buaya (*Aloe vera barbadensis, Miller*) dengan rasa jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*). Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Data dianalisa secara statistik dengan menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Perlakuan pada peneltian ini adalah penambahan sari kulit buah naga sebesar 5%, 10%, 15%, 20%, dan 25%. Pengamatan pada produk minuman jeli yang dihasilkan adalah uji sifat fisik, uji sifat kimia, dan uji organoleptik. Uji Sifat fisik minuman jeli meliputi total padatan terlarut dan viskositas. Uji sifat kimia meliputi pH, total asam. Uji organoleptik meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan penambahan sari kulit buah naga berpengaruh nyata terhadap total padatan terlarut, viskositas, warna, rasa, aroma dan tekstur serta tidak berpengaruh nyata terhadap pH dan total asam. Produk terbaik berdasarkan organoleptik minuman jeli lidah buaya adalah perlakuan D (Penambahan sari kulit buah naga 20%), sedangkan hasil uji sifat fisik dan kimia minuman jeli lidah buaya perlakuan D (minuman jeli lidah buaya dengan penambahan sari kulit buah naga 20%) adalah total padatan terlarut (16,6167 °brix), viskositas (725,00 dP), pH (2,0), total asam (0,343%).

Kata Kunci : minuman jeli, kulit buah naga