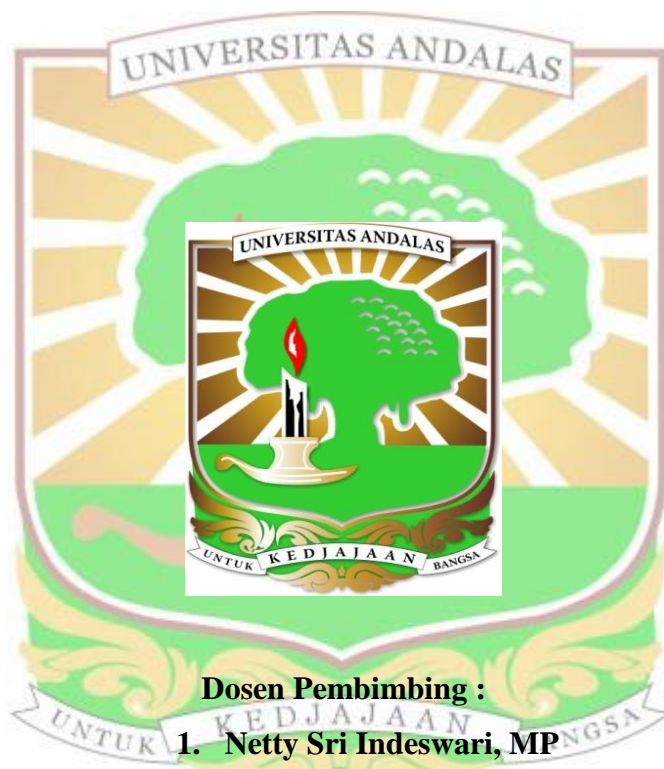


**PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUAH NAGA MERAH
(*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU
SELAI DAMI NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*)**

YOGI KURNIAWAN
1411121045



Dosen Pembimbing :

- 1. Netty Sri Indeswari, MP**
- 2. Tuty Angraini, S.TP, MP, P.hD**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2019**

Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) terhadap Karakteristik Mutu Selai Dami Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*)

Yogi Kurniawan, Netty Sri Indeswari, Tuty Anggraini

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari buah naga merah terhadap karakteristik mutu selai dami nangka. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang digunakan adalah penambahan sari buah naga merah sebanyak A (2%), B (4%), C (6%), D (8%) dan E (10%). Data yang diperoleh dianalisa secara statistika dengan menggunakan ANOVA (Analysis of Variance) dan dilanjutkan dengan uji Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan A (2%), B (4%), C (6%), D (8) dan E (10%) berpengaruh terhadap analisis warna, kadar vitamin C, aktivitas antioksidan, kadar betasianin dan tidak berpengaruh terhadap total padatan terlarut kadar air, kadar abu, nilai pH, kadar serat kasar dan kadar gula total selai dami nangka. Perlakuan terbaik menurut uji organoleptik yang dilakukan terdapat pada Penambahan sari buah naga merah 8% dengan nilai rata-rata warna (4,35), aroma (4), rasa (4,3) dan tekstur (3,8).

Kata kunci : Selai dami nangka, buah naga merah, selai, betasianin

