

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI KULIT BUAH NAGA
MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP KADAR SERAT,
TEKSTUR DAN ORGANOLEPTIK PERMEN JELLY
SUSU KAMBING**

SKRIPSI

Oleh :



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI KULIT BUAH NAGA
MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP KADAR SERAT,
TEKSTUR DAN ORGANOLEPTIK PERMEN JELLY
SUSU KAMBING**

SKRIPSI



**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Peternakan Universitas Andalas**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI KULIT BUAH NAGA MERAH
(*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP KADAR SERAT, TEKSTUR DAN
ORGANOLEPTIK PERMEN JELLY SUSU KAMBING**

Pre Juwita di bawah bimbingan

Dr. Sri Melia, S.TP, MP dan **Indri Juliyarsi, SP, MP**

Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2019

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap kadar serat, tekstur, dan organoleptik permen jelly susu kambing. Penelitian ini menggunakan susu kambing sebanyak 2000 ml. Metode yang digunakan ialah metode Rancangan Acak Kelompok (RAK) terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan dalam penelitian yaitu penambahan sari kulit buah naga merah yaitu A (0%), B (2%), C (4%), D (6%), dan E (8%). Peubah yang diamati adalah kadar serat, tekstur, dan organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembuatan permen jelly susu kambing dengan penambahan sari kulit buah naga merah berpengaruh meningkatkan kadar serat, uji tekstur, organoleptik warna, aroma, dan tekstur serta tidak berpengaruh terhadap pengujian organoleptik rasa pada permen jelly susu kambing. Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa penambahan sari kulit buah naga merah pada perlakuan D yaitu 6% dapat memberikan hasil terbaik pada permen jelly dengan kadar serat 0.51%, tekstur 12.83 N/cm², organoleptik warna 3.84 (merah muda), aroma 2.96 (agak beraroma susu), tekstur 3.76 (kenyal), dan rasa 3.56 (manis).

Kata kunci : kadar serat, tekstur, sari kulit buah naga merah, permen jelly

