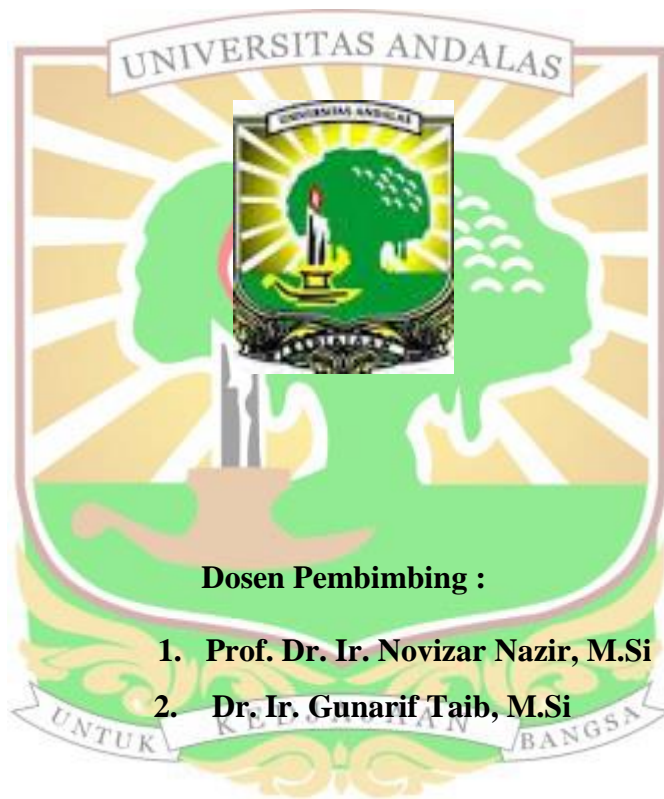


**PENGARUH PENAMBAHAN BUBUR KOLANG-KALING TERHADAP
KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA MINUMAN SARI KULIT BUAH
NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*)**

PURNAMA SUGESTI
1411121001



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2019**

Pengaruh Penambahan bubuk Kolang-kaling terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Minuman Sari Kulit buah Naga Merah (*Hylocereus pholyrhizus*)

Purnama Sugesti, Novizar Nazir, Gunarif Taib

ABSTRAK

Tujuannya dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pencampuran bubuk kolang-kaling dan sari kulit buah naga merah (*Hylocereus pholyrhizus*) terhadap karakteristik kimia dan fisik minuman dan mengetahui konsentrasi pencampuran yang tepat, sehingga diperoleh minuman sari kulit buah yang bermutu baik dan disukai oleh panelis. Metoda yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan A (Penambahan bubuk kolang-kaling 1%), B (Penambahan bubuk kolang-kaling 2%), C (Penambahan bubuk kolang-kaling 3%), D (Penambahan bubuk kolang-kaling 4%) dan E (Penambahan bubuk kolang-kaling 5%). Penambahan bubuk kolang kaling yang optimal berdasarkan tingkat kesukaan panelis dan karakteristik minuman sari kulit buah naga adalah sebesar 3% dari berat bahan baku dengan parameter uji warna yaitu 34,01°Hue, viskositas yaitu 29,17 cP, kadar air yaitu 56,23%, kadar vitamin C yaitu 0,36 mg/100 ml, kadar gula total 14,58%, kadar abu 0,658%, total padatan terlarut 59,10%, konsentrasi betasianin 0,67 mg/100 ml dan pH 4,9. Penerimaan panelis terhadap minuman sari kulit buah naga dengan penambahan bubuk kolang kaling produk terbaik menurut panelis adalah pada perlakuan C (penambahan bubuk kolang kaling 3%) dengan nilai rata-rata warna 4,00 (suka), rasa 4,35 (suka) dan aroma 2,90 (suka).

Kata Kunci : Betasianin, Kulit buah Naga Merah, Kolang-kaling, minuman, Viskositas