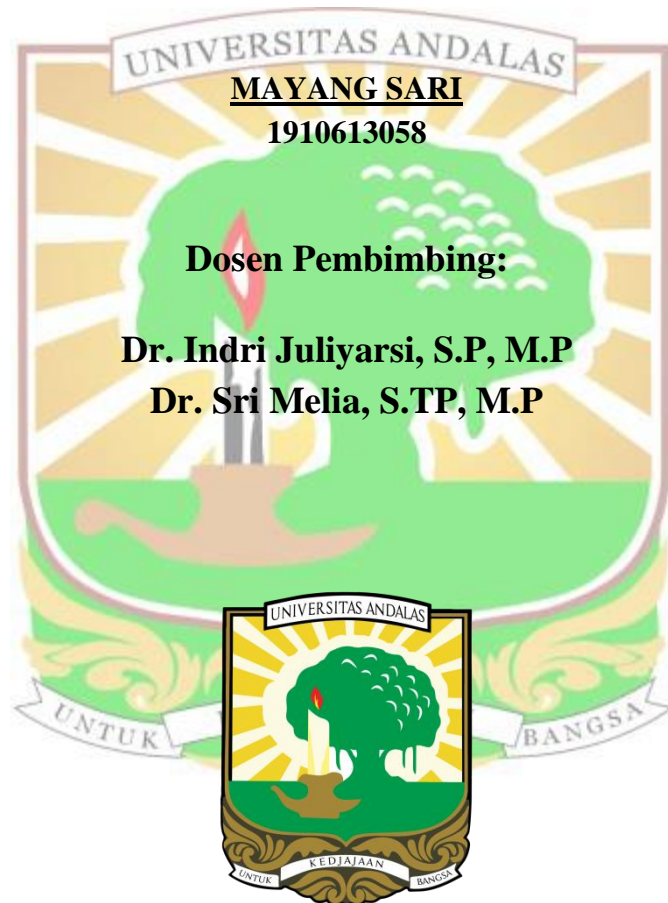


**PENGARUH PENAMBAHAN SARI KULIT BUAH NAGA MERAH
(*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP KADAR AIR, pH, WARNA, DAN
ORGANOLEPTIK PERMEN JELI DADIH**

SKRIPSI

Oleh:



Dosen Pembimbing:
Dr. Indri Juliyarsi, S.P, M.P
Dr. Sri Melia, S.TP, M.P

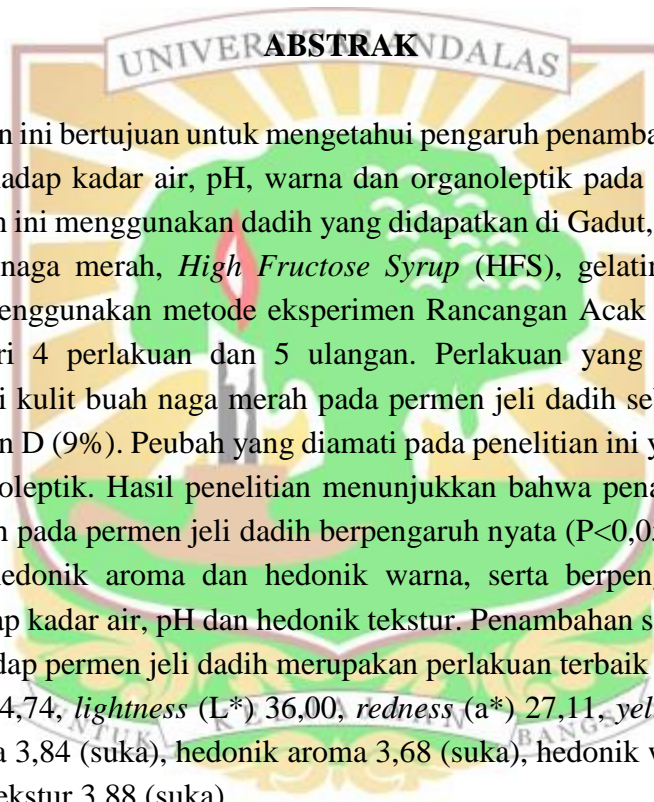
**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2024**

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI KULIT BUAH NAGA MERAH
(*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP KADAR AIR, pH, WARNA, DAN
ORGANOLEPTIK PERMEN JELI DADIH**

Mayang Sari di bawah bimbingan

Dr. Indri Juliyarsi, SP, M.P., dan Dr. Sri Melia, S.TP., M.P.

Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas
Andalas Padang, 2024



Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari kulit buah naga merah terhadap kadar air, pH, warna dan organoleptik pada permen jeli dadih. Materi penelitian ini menggunakan dadih yang didapatkan di Gadut, Kabupaten Agam, sari kulit buah naga merah, *High Fructose Syrup* (HFS), gelatin dan asam sitrat. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan yang diberikan dengan penambahan sari kulit buah naga merah pada permen jeli dadih sebanyak A (0%), B (3%), C (6%) dan D (9%). Peubah yang diamati pada penelitian ini yaitu kadar air, pH, wana dan organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari kulit buah naga merah pada permen jeli dadih berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap warna, hedonik rasa, hedonik aroma dan hedonik warna, serta berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar air, pH dan hedonik tekstur. Penambahan sari kulit buah naga merah 3% terhadap permen jeli dadih merupakan perlakuan terbaik dengan nilai kadar air 33,33%, pH 4,74, *lightness* (L^*) 36,00, *redness* (a^*) 27,11, *yellowness* (b^*) 2,54, dan hedonik rasa 3,84 (suka), hedonik aroma 3,68 (suka), hedonik warna 4,16 (sangat suka), hedonik tekstur 3,88 (suka).

Kata Kunci: *permen jeli, sari kulit buah naga merah, kadar air, pH, warna, organoleptik*