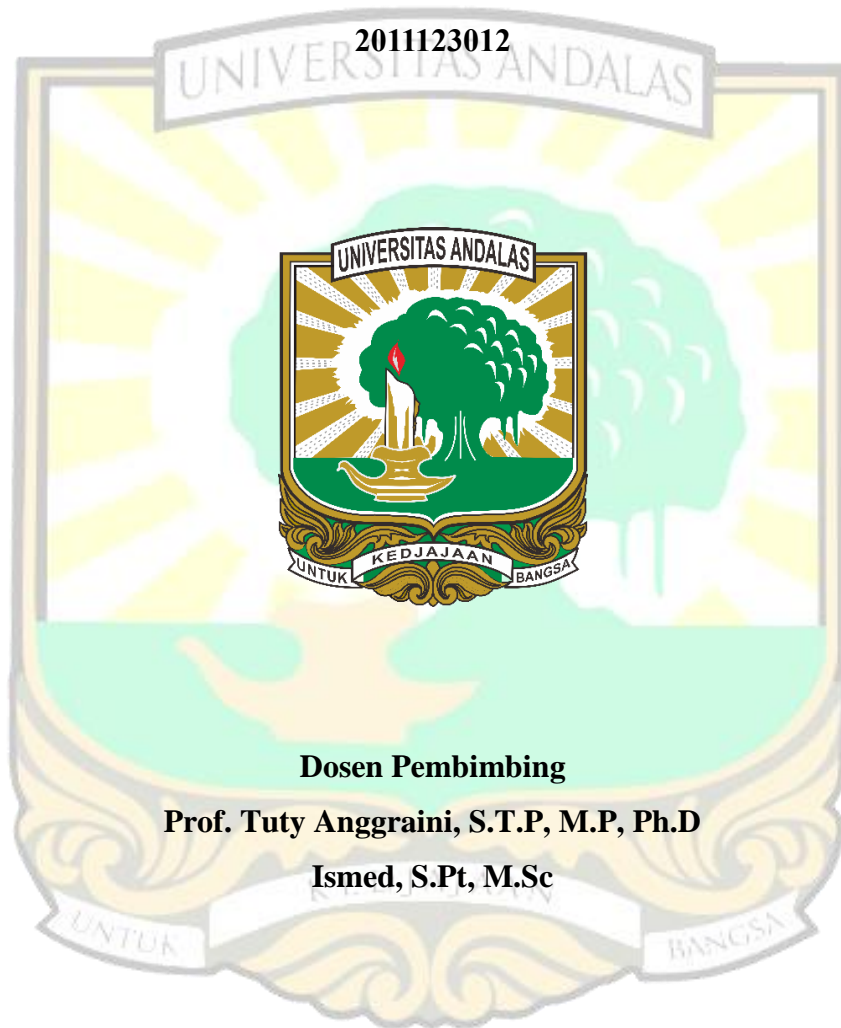


**PENGARUH PENAMBAHAN KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus
polyrhizus*) TERHADAP KARAKTERISTIK PERMEN *JELLY SARI*
DAGING BUAH PALA (*Myristica Fragrans*)**

KHAIRANI LAUDZA PUTRI

2011123012



Dosen Pembimbing

Prof. Tuty Angraini, S.T.P, M.P, Ph.D

Ismed, S.Pt, M.Sc

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2024

**Pengaruh Penambahan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)
terhadap Karakteristik Permen *Jelly* Sari Daging Buah Pala (*Myristica
fragrans*)**

Khairani Laudza Putri, Tuty Anggraini, Ismed

ABSTRAK

Daging buah pala adalah bagian dari buah pala yang belum dimanfaatkan secara maksimal. Oleh karena itu, dibutuhkan diversifikasi daging buah pala dengan penambahan kulit buah naga merah sebagai sumber pektin dan pewarna. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan kulit buah naga merah terhadap karakteristik permen jelly sari daging buah pala dan menentukan formulasi terbaik dari permen jelly sari daging buah pala. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Analisa data menggunakan ANOVA dan uji lanjut dengan menggunakan DNMRT pada taraf 5%. Perlakuan pada penelitian ini yaitu penambahan bubuk kulit buah naga merah A (0%), B (2%), C (4%), D (6%), dan E (8%). Pengamatan yang dilakukan pada penelitian ini adalah kadar air, kadar abu, total gula, energi total, aktivitas antioksidan, total polifenol, betasianin, profil tekstur, warna, dan organoleptik (aroma, rasa, warna, dan tekstur). Perlakuan terbaik pada permen jelly sari daging buah pala adalah perlakuan C dengan kadar air 13,18%, kadar abu 1,27%, total gula 2,68%, aktivitas antioksidan 18,10%, total polifenol 7,03 mg GAE/g, kadar betasianin 2,75 mg/g, profil tekstur 80,20 N/cm², dan warna 46,74°hue.

Kata kunci : permen *jelly*, kulit buah naga merah, buah pala, aktivitas antioksidan

**The Effect of The Addition of Red Dragon Fruit Peels (*Hylocereus polyrhizus*)
Toward the Characteristic of Nutmeg Pulp Jelly Candy (*Myristica fragrans*)**

Khairani Laudza Putri, Tuty Anggraini, Ismed

ABSTRACT

Nutmeg pulp is a part of nutmeg that has not been used to its full potential. Therefore, it is necessary to diversify the flesh of nutmeg with the addition of red dragon fruit peel as a source of pectin and dye. This study aims to study the effect of adding red dragon fruit peel on the characteristics of nutmeg pulp jelly candy and determine the best formulation of nutmeg pulp jelly candy. This study used a Complete Randomized Design (RAL) with 5 treatments and 3 replicates. Data analysis was done using ANOVA, and further tests were performed using DNMRT at a level of 5%. The treatment in this study was the addition of red dragon fruit peel powder A (0%), B (2%), C (4%), D (6%), and E (8%). The observations made in this study were moisture content, ash content, total sugar, total energy, antioxidant activity, total polyphenols, betacyanins, texture, color, and organoleptic profiles (aroma, taste, color, and texture). The best treatment for nutmeg juice jelly candy was C treatment with a moisture content of 13.18%, ash content of 1.27%, total sugar of 2.68%, antioxidant activity of 18.10%, total polyphenols of 7.03 mg GAE/g, betacyanin content of 2.75 mg/g, texture profile of 80.20 N/cm², and color of 46.74°hue.

Keywords : jelly candy, red dragon fruit peels, nutmeg pulp, antioxidant activity