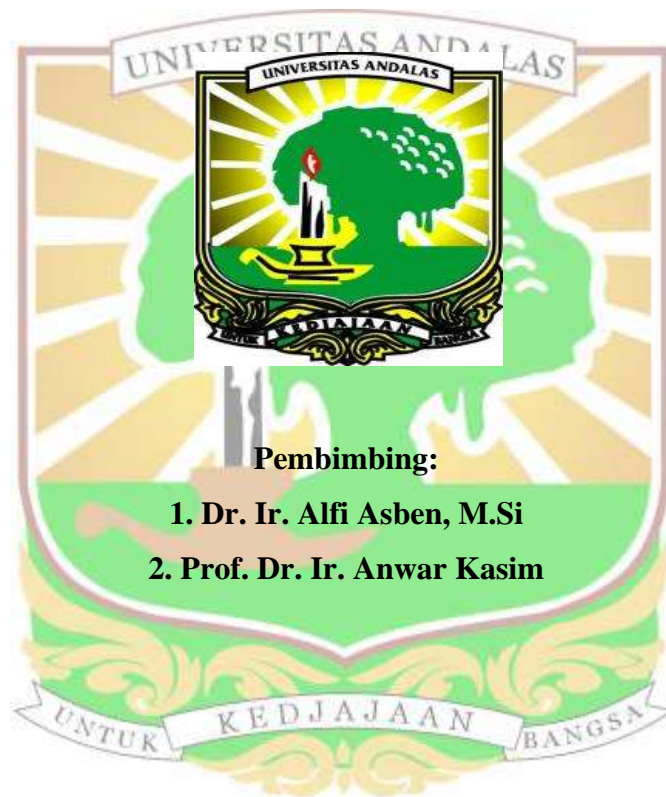


**Pembuatan *Fruit Leather* Campuran dari Rumput Laut
(*Eucheuma cottonii*) dengan Daging dan Kulit Buah Naga Merah
(*Hylocereus polyrhizus*)**

**SRI YUNI DEWI
1511121006**



Pembimbing:

- 1. Dr. Ir. Alfi Asben, M.Si**
- 2. Prof. Dr. Ir. Anwar Kasim**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2019**

**Pembuatan *Fruit Leather* Campuran dari Rumput Laut
(*Eucheuma cottonii*) dengan Daging dan Kulit Buah Naga Merah
(*Hylocereus polyrhizus*)**

Sri Yuni Dewi, Alfi Asben, Anwar Kasim

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui (1) pengaruh perbandingan daging dengan kulit buah naga terhadap karakteristik *fruit leather* rumput laut yang dihasilkan, (2) mengetahui perbandingan daging dan kulit buah naga merah yang masih dapat diterima terhadap uji organoleptik *fruit leather* rumput laut. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Analisis data dilakukan dengan *Analysis of variance* (ANOVA) dan dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah konsentrasi daging buah naga 50% : kulit buah naga 10% (perlakuan A), daging buah naga 40% : kulit buah naga (perlakuan B), 20% daging buah naga 30% : kulit buah naga 30% (perlakuan C) daging buah naga 20% : kulit buah naga 40% (perlakuan D) dan daging buah naga 10% : kulit buah naga 50% (perlakuan E). Hasil penelitian menunjukkan bahwa daging dan dengan kulit buah naga merah memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, aktivitas air, kekerasan, total asam, warna dan organoleptik (warna, rasa, aroma dan tekstur), tetapi tidak berbeda nyata terhadap vitamin C dan lipatan *fruit leather* campuran dari rumput laut dengan daging dan kulit buah naga merah. Perlakuan yang masih diterima atau disukai adalah perlakuan D yaitu dengan penambahan daging buah naga 20% : kulit buah naga 40%, dengan hasil analisa kimia sebagai berikut aktivitas antioksidan 51,9 %, kadar betasianin 0,595 mg/L, serat pangan 8,79 % dan kadar iodium 0,019 ppm.

Kata Kunci – Buah Naga Merah, *Fruit Leather*, Rumput Laut, Karakteristik, Pembuatan

The Making of Seaweed Fruit Leather (*Eucheuma cottonii*) Mixed with Red Dragon Fruit Peel and Flesh (*Hylocereus polyrhizus*)

Sri Yuni Dewi, Alfi Asben, Anwar Kasim

ABSTRACT

The objectives of this research are to find out, (1) the effect comparison of dragon fruit to the peel of dragon fruit flesh on the characteristics of seaweed fruit leather produced, (2) to determine the ratio of red dragon fruit flesh and peel still acceptable to the organoleptic test of seaweed fruit leather. This study used a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. Data analysis was performed with Analysis of variance (ANOVA) and continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at the level of 5%. The treatment in this study was the concentration of dragon fruit flesh 50%: dragon fruit peel 10% (treatment A), dragon fruit flesh 40%: dragon fruit peel (treatment B), 20% dragon fruit flesh 30%: dragon fruit peel 30% (treatment C) dragon fruit flesh 20%: dragon fruit peel 40% (treatment D) and dragon fruit flesh 10%: dragon fruit peel 50% (treatment E). The results showed different of comparison dragon fruit flesh and red dragon fruit peel had a significant effect on water content, water activity, hardness, total acid, color and organoleptic (color, taste, aroma and texture), but not significantly different from vitamin C and fruit leather folds a mixture of seaweed with red dragon fruit flesh and peel. The treatment that is still accepted or preferred is treatment D, namely by adding dragon fruit flesh 20%: dragon fruit peel 40%, with the results of chemical analysis as follows antioxidant activity 51.9%, betasianin levels 0.595 mg / L, dietary fiber 8.79% and iodine level of 0.019 ppm.

Keywords - Red Dragon Fruit, Fruit Leather, Seaweed, Characteristic, Making