

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK BUAH NAGA
(*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKO
KIMIA MINUMAN KESEHATAN DADIH DAN ANALISIS
NILAI TAMBAH**

OLEH :



Dosen Pembimbing:

1. Dr. Ir. Kurnia Harlina Dewi, M.Si
2. Dr. Ira Desri Rahmi, S.TP, M.Si

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK BUAH NAGA (*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA MINUMAN KESEHATAN DADIH DAN ANALISIS NILAI TAMBAH

Muhammad Faisal, Kurnia Harlina Dewi, dan Ira Desri Rahmi

ABSTRAK

Dadih yang terbuat dari susu kerbau dan difermentasi secara alami dalam bambu, memiliki kandungan gizi yang tinggi. Namun dadih ini belum banyak disukai masyarakat, maka diperlukan rekayasa salah satunya menambahkan bahan tambahan. Penelitian ini mengeksplorasi pemanfaatan ekstrak buah naga sebagai pewarna alami dalam dadih. Buah naga yang kaya akan antioksidan dan pigmen betalin, diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi dan estetika dadih. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan ekstrak buah naga terhadap sifat fisiko, kimia, biologi dan uji organoleptik minuman dadih dan menganalisis nilai tambah dari pembuatan minuman dadih dari kombinasi ekstrak buah naga dan minuman dadih yang paling diminati panelis. Penelitian ini menggunakan model Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Faktor tersebut berupa kombinasi ekstrak buah naga (0%, 5%, 10%, 15%, dan 20%). Jika hasil menunjukkan pengaruh dari perlakuan yang diberikan maka dilanjutkan dengan uji *Duncant's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Pengaruh penambahan ekstrak buah naga menunjukkan hasil yang berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, viskositas, pH, antioksidan, dan uji orhanoleptik (warna dan kekentalan), tetapi tidak berpengaruh terhadap total asam tertitrasi dan uji organoleptik (aroma dan rasa) minuman dadih. Nilai tambah pada pembuatan minuman dadih dengan penambahan ekstrak buah naga pada perlakuan terbaik untuk satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 172.466/kg minuman dadih dengan rasio nilai tambah sebesar 47,90%.

Kata kunci – dadih, buah naga merah, minuman dadih, produk probiotik.

THE INFLUENCE OF ADDING DRAGON FRUIT EXTRACT (Hylocereus polyrhizus) ON THE PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS OF HEALTHY DADIH BEVERAGE AND ANALYSIS OF ADDED VALUE

Muhammad Faisal, Kurnia Harlina Dewi, and Ira Desri Rahmi

ABSTRACT

Dadih made from buffalo milk and naturally fermented in bamboo, has a high nutritional content. However, this dadih was not widened liked by the public, so engineering was needed, one of which was added additional ingredients. This study explores the use of dragon fruit extract as a natural dye in dadih. Dragon fruit which is rich in antioxidants and betalain pigments, is expected to increase the nutritional value and aesthetics of dadih. This study aimed to analyze the effect of adding dragon fruit extract on the physical, chemical, biological and organoleptic properties of dadih drinks and to analyze the added value of making dadih drinks from a combination of dragon fruit extract and dadih drinks that are most in demand by panelists. This study used a Completely Randomized Design (CRD) model with one factor with 5 treatments and 3 replications. The factors were a combination of dragon fruit extract (0%, 5%, 10%, 15%, and 20%). If the results show the effect of the treatment given, it is continued with the Duncant's New Multiple Range Test (DNMRT) at a level of 5%. The effect of adding dragon fruit extract showed significant results on water content, ash content, viscosity, pH, antioxidants, and orhanoleptic tests (color and thickness), but did not affect the total titrated acid and organoleptic tests (aroma and taste) of dadih drinks. The added value in making dadih drinks with the addition of dragon fruit extract in the best treatment for one production process was IDR 172,466/kg of dadih drink with a value added ratio of 47.90%.

Keywords – dadih, red dragon fruit, dadih drink, ptobiotic pproduct.