

**PENGARUH TINGKAT PERBANDINGAN BUBUR
DAGING KELAPA MUDA (*Cocos nucifera*, L.)
DAN BUBUR KULIT BUAH NAGA MERAH
(*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP
KARAKTERISTIK SELAI**



Dosen Pembimbing:

- 1. Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, M.S.**
- 2. Purnama Dini Hari, S.T.P., M.Sc.**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

Pengaruh Tingkat Perbandingan Bubur Daging Kelapa Muda (*Cocos nucifera*, L.) dan Bubur Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Selai

Alfina Dwi Putri Utomo, Kesuma Sayuti, Purnama Dini Hari

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan bubur daging kelapa muda dan bubur kulit buah naga merah terhadap karakteristik selai dan mengetahui formulasi terbaik perbandingan bubur daging kelapa muda dan bubur kulit buah naga merah terhadap karakteristik selai. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan yaitu perbandingan bubur daging kelapa muda dan bubur kulit buah naga merah dengan konsentrasi A (90%:10%), B (80%:20%), C (70%:30%), D (60%:40%) dan E (50%:50%). Analisis data pada penelitian ini menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) dan apabila berbeda nyata dilanjutkan dengan *Duncan's News Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat perbandingan bubur daging kelapa muda dan bubur kulit buah naga merah terhadap karakteristik selai memberikan pengaruh nyata terhadap nilai kadar air, pH, aktivitas antioksidan, total padatan terlarut, angka lempeng total, organoleptik warna, aroma dan rasa. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik tekstur. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan C dengan nilai terhadap warna 4,08 (suka), aroma 3,36 (biasa), tekstur 3,84 (biasa) dan rasa 4,04 (suka), kadar air (37,87%), nilai pH (4,15), total padatan terlarut (65,1°Brix), serat kasar (6,65%) aktivitas antioksidan (15,25%) dan angka lempeng total ($7,9 \times 10^2$ CFU/g).

Kata Kunci: bubur daging kelapa muda; bubur kulit buah naga merah; selai; antioksidan

Effect of the Ratio of Young Coconut Flesh (*Cocos nucifera* L.) Pulp and Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Pulp on the Characteristics of Jam

Alfina Dwi Putri Utomo, Kesuma Sayuti, Purnama Dini Hari

ABSTRACT

This research was aimed to determine the effect of the ratios of young coconut flesh pulp and red dragon fruit peel pulp on jam characteristics and to identify the best formulation. This research used the Complete Randomized Design (CRD) method with 5 treatments and 3 replications, namely the ratio of young coconut flesh pulp and red dragon fruit peel pulp with concentrations of A (90%:10%), B (80%:20%), C (70%:30%), D (60%:40%) and E (50%:50%). The data obtained in this research were statistically analyzed using ANOVA and then continued with Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) analysis at 5%. The results showed that the ratio of young coconut pulp and red dragon fruit peel pulp on jam characteristics had a significant effects on the value of water content, pH, antioxidant activity, total soluble solids, total plate numbers, organoleptic color, aroma and taste. However, it had no significant effect on texture organoleptic. The best treatment in this research is treatment C with a value of color 4.08 (like), aroma 3.36 (normal), texture 3.84 (normal) and taste 4.04 (like), water content (37.87%), pH value (4.15), total soluble solids (65.1°Brix), crude fiber (6.65%), antioxidant activity (15.25%) and total plate number (7.9×10^2 CFU/g).

Keyword: young coconut flesh pulp; red dragon fruit peel pulp; jam; antioxidant activity