

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN SELAI
KOLANG-KALING DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK
KULIT BUAH NAGA**



**YANDI SAPUTRA
2111131009**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2026**

Analisis Nilai Tambah Pengolahan Selai Kolang-Kaling dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga

Yandi Saputra, Santosa, Kurnia Harlina Dewi

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis nilai tambah pada pengolahan selai kolang-kaling dengan penambahan ekstrak kulit buah naga. Meskipun nilai gizi yang terkandung dalam kolang-kaling cukup tinggi, namun banyak yang kurang berminat dikarenakan warna yang kurang menarik. Oleh karena itu, dengan penambahan ekstrak kulit buah naga dengan harapan meningkatkan nilai konsumsi selai kolang-kaling terkhusus di daerah Sumatera Barat. Penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan, yaitu A (KK 100 g : 1 g KBN), B (KK 100 g : 2 g KBN), C (KK 100 g : 3 g KBN), D (KK 100 g : 4 g KBN) dan E (KK 100 g : 5 g KBN), Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis mutu dan karakteristik yang dihasilkan dari pengolahan selai kolang-kaling dengan penambahan ekstrak kulit buah naga. Data dianalisis menggunakan ANOVA dan dilanjutkan uji DNMRT 5%. Hasil penelitian menunjukkan penambahan ekstrak kulit buah naga yang terbaik berdasarkan yang disukai panelis atau konsumen untuk menghasilkan selai kolang-kaling pada perlakuan B (KK 100 g : 2 g KBN) dengan parameter uji hedonik, yaitu tekstur 4,08%, warna 4,20%, aroma 4,04% dan rasa 4,04% dengan kriteria suka. Nilai tambah pada pengolahan selai kolang-kaling dengan penambahan ekstrak kulit buah naga untuk satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 84.700/kg selai dengan rasio nilai tambah 65,15 %.

Kata kunci : kolang-kaling, kulit buah naga, nilai tambah, selai kolang-kaling

Analysis of Added Value of Kolang-kaling Jam Processing with the Addition of Dragon Fruit Peel Extract

Yandi Saputra, Santosa, Kurnia Harlina Dewi

ABSTRACT

This study was conducted to analyze the added value of processing kolang-kaling jam with the addition of dragon fruit peel extract. Although the nutritional value contained in sugar palm fruit is quite high, many are less interested because of the less attractive color. Therefore, by adding dragon fruit peel extract in the hope of increasing the consumption value of kolang-kaling jam, especially in the West Sumatra region. This study used a completely randomized design (CRD) method with 5 treatments and 3 replications, namely A (KK 100 g: 1 g KBN), B (KK 100 g: 2 g KBN), C (KK 100 g: 3 g KBN), D (KK 100 g: 4 g KBN) and E (KK 100 g: 5 g KBN). This study aims to analyze the quality and characteristics resulting from the processing of kolang-kaling jam with the addition of dragon fruit peel extract. Data were analyzed using ANOVA and continued with the 5% DNMRT test. The results of the study showed the best of dragon fruit peel extract addition based on what panelists or consumers preferred to produce kolang-kaling jam in the B treatment (KK 100 g : 2 g KBN) with hedonic test parameters, namely texture 4.08%, color 4.20%, aroma 4.04% and taste 4.04% with like criteria. The added value in processing kolang-kaling jam with the addition of dragon fruit peel extract for one production process is Rp 84,700/kg of jam with a value added ratio of 65,15%.

Keywords: dragon fruit peel extract, kolang-kaling jam, sugar palm fruit, value added