

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI KULIT BUAH NAGA
TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU SIRUP BUNGA
KECOMBRANG**

ANDINA PRATIWI SIREGAR

1311121005



1. Prof. Tuty Anggraini S.TP, M.P, Ph.D

2. Wenny Surya Murtius, S.Pt, M.P

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI KULIT BUAH NAGA
TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU SIRUP BUNGA
KECOMBRANG**

ANDINA PRATIWI SIREGAR

1311121005



*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Teknologi Pertanian*

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2021**

Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga Terhadap Karakteristik Mutu Sirup Bunga Kecombrang

Andina Pratiwi siregar¹, Tuty Anggraini², Wenny Surya Murtius²

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari kulit buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) terhadap karakteristik mutu sirup kecombrang (*Etilingera Elatior*). Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan yaitu penambahan sari kulit buah naga 2%, 4%, 6%, 8% dan 10%. Data penelitian di analisis menggunakan ANOVA dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf ($\alpha=5\%$). Hasil penelitian menunjukkan tingkat penambahan sari kulit buah naga merah dalam sirup bunga kecombrang berbeda nyata pada taraf ($\alpha=5\%$) terhadap uji organoleptik (warna, aroma dan rasa), total padatan terlarut, analisa pH, analisa kadar gula total, aktivitas antioksidan dan tidak berbeda nyata pada taraf ($\alpha=5\%$) terhadap analisis warna (Hunter Lab). Perlakuan terbaik didapatkan pada perlakuan E (penambahan sari kulit buah naga 10%) memiliki nilai rata-rata warna 3,9, aroma 3,8, rasa 2,8. Hasil analisis kimia total padatan terlarut 74,05⁰Brix, analisis warna 89,77⁰hue, nilai pH 3,90, analisa kadar gula 30,47%, aktivitas antioksidan 48,38 dan uji warna yaitu *yellow red*.

Kata kunci : Sari Kulit Buah Naga, Bunga Kecombrang

The Effect Of Dragon Fruit Skin Extract Addition On Quality Characteristics Of Kecombrang Flower Syrup

Andina Pratiwi siregar¹, Tuty Anggraini², Wenny Surya Murtius²

ABSTRACT

This research purpose to determine the effect of adding red dragon fruit peel (*Hylocereus Polyrhizus*) on the quality characteristics of kecombrang syrup (*Etlingera Elatior*). This research use Rancangan Acak Lengkap (RAL) with 5 treatments including adding red dragon fruit peel 2%, 4%, 6%, 8% and 10%. The research data analyzed using ANOVA and if real different continued with *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) at the level ($\alpha=5\%$) . The result showed the level addition of red dragon fruit peel in kecombrang flower syrup differed noticeable at the level ($\alpha=5\%$) organoleptic test (color, aroma and taste), total dissolved solids, pH analysis, total sugar content analysis, antioxidant activity and no real difference at the level ($\alpha=5\%$) color analysis (Hunter Lab). The best treatment is obtained in treatment E (addition of dragon fruit peel 10%) has an average color value of 3,9, aroma 3,8, falvor 2,8. The result of total chemical analysis of dissolved solids 74,05 °Brix, color analysis 89,77 °hue, pH value 3,90, analysis of sugar content of 30,47%, antioxidant activity of 48,38 test color.

Keyword: Dragon Fruit Skin Extract, Kecombrang Syrup,