

## SUMMARY

# DAYA TERIMA DAN ANALISIS KOMPOSISI ZAT GIZI PADA SELAI BUAH NAGA

Created by Lidya Vienny Junaindry

**Subject** : ANALISIS KOMPOSISI ZAT GIZI PADA SELAI BUAH NAGA

**Subject Alt** : ANALISIS KOMPOSISI ZAT GIZI PADA SELAI BUAH NAGA

**Keyword** : ANALISIS KOMPOSISI ZAT GIZI PADA SELAI BUAH NAGA

### Description :

buah naga memiliki banyak manfaat untuk kesehatan, namun tidak diimbangi dengan daya simpan. Cara mengatasinya adalah dengan mengolah buah naga menjadi selai. Penambahan sirsak dibutuhkan sebagai bahan pengganti asam sitrat dan pektin. Tujuan: untuk menganalisis kandungan gizi dan daya terima selai buah naga dan sirsak.

Metode : penelitian ini terdiri dari kegiatan, yaitu : pembuatan selai buah naga dan sirsak, uji penerimaan selai terhadap panelis, dan pengujian nilai gizi. variabel yang diamati adalah kandungan gizi dan daya terima selai. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap dengan 1 faktor yaitu T1= tanpa penambahan sirsak, T2 = penambahan sirsak 50 gr, T 3= penambahan sirsak 75 gr, T 4=penambahan sirsak 100 gr, dan T 5=penambahan sirsak 125 gr.

**Date Create** : 28/08/2013

**Type** : Text

**Language** : Indonesian

**Identifier** : UEU-Undergraduate-200832035

**Collection** : 200832035

**COverage** : Sivitas Akademika Universitas Esa Unggul

### Full file - Member Only

If You want to view FullText...Please Register as MEMBER

### Contact Person :

Astrid Chrisafi (mutiaraadinda@yahoo.com)

Thank You,

Astrid ( astrid.chrisafi@esaunggul.ac.id )

Supervisor