

ABSTRAK



UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, MARET 2017

NIA INDAH YURICA

PENGARUH PENAMBAHAN BUAH NAGA MERAH TERHADAP KADAR VITAMIN C, KADAR SERAT, KADAR GULA REDUKSI DAN SIFAT ORGANOLEPTIK PADA SELAI

Xi, VI Bab, 70 Halaman, 9 Gambar, 18 Tabel, 3 Lampiran

Latar Belakang: Proses pengolahan dapat mengatasi masalah turunnya nilai ekonomis buah naga karena kelebihan produksi saat panen. Rasa manis pada selai yang berasal dari sukrosa dapat digantikan dengan sorbitol untuk mengurangi efek negatif yang terjadi karena penggunaan gula yang terlalu banyak, contohnya karies gigi. Buah naga memiliki warna yang menarik sehingga dapat digunakan menjadi pewarna alami pada selai, selain itu buah naga juga memiliki kandungan vitamin C dan serat yang tinggi. Selai buah naga merah dapat dijadikan alternatif untuk menambah asupan buah pada anak.

Tujuan: Mengetahui pengaruh penambahan buah naga merah terhadap kadar vitamin C, kadar serat, dan kadar gula reduksi sifat organoleptik pada selai

Metode: Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen dengan 6 taraf perlakuan yaitu 20%, 40%, 60%, 80%, 100% dan 0% sebagai kontrol. Uji kimia yang dilakukan yaitu kadar vitamin C, serat kasar, dan gula reduksi. Uji daya terima menggunakan *Visual Analog Scale* dengan 25 panelis agak terlatih. Uji statistik yang digunakan adalah *Kruskal-Wallis* (95% CI) dan uji lanjut *Games-Howell*.

Hasil: Penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan 20% buah naga merah meningkatkan kadar vitamin C sebesar 0.84630mg /100g, serat sebesar 2.06355% dan gula reduksi 2.91970%. Berdasarkan tingkat kesukaan yang paling disukai adalah produk selai dengan penambahan 40% buah naga merah. Penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan buah naga merah pada produk selai berpengaruh nyata terhadap uji hedonik parameter rasa, warna dan tekstur ($p < 0.05$). Namun, tidak berpengaruh terhadap aroma produk selai ($p > 0.05$).

Kesimpulan: Semakin banyak penambahan buah naga merah maka akan meningkatkan kadar vitamin C, serat dan gula reduksi pada produk selai. Produk selai yang paling disukai panelis adalah dengan penambahan 40%. Diharapkan adanya penelitian lebih lanjut mengenai bahan tambahan lain untuk meningkatkan tekstur yang baik dari selai.

Kata Kunci : Selai, buah naga merah, Analisis kandungan gizi, *Visual Analog Scale*

Daftar Pustaka : 57 (1980 – 2016)

ABSTRACT



UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, MARCH 2017

NIA INDAH YURICA

THE INFLUENCE OF THE EXTRA OF RED DRAGON FRUIT TOWARDS VITAMIN C, FIBER CONTENT, SUGAR REDUCTION AND ORGANOLEPTIC PROPERTIES ON JAM.

Xi, VI chapters, 70 pages, 9 pictures, 18 Tables, 3 appendixes

The background: The process can solve the problem of decreasing economic value of dragon fruit due to overproduction in harvest. Sweetness on jam from sucrose is able to change with sorbitol to reduce negative effects occurred because the use of too much sugar, such as dental caries. Dragon fruit has interesting colour that can be used as natural dyes on jam. Furthermore, dragon fruit has also high vitamin c and fiber content. Dragon fruit's jam can be an alternative to supply fruit's intake on child.

The purpose: To know the influence of the extra of red dragon fruit towards vitamin c, fiber content, sugar reduction and organoleptic properties on jam.

Methods: This type of research is experiment research with 6 levels of treatment namely 20%, 40%, 60%, 80%, 100% and 0% as control. Chemistry tests conducted are vitamin C, coarse fiber, and sugar reduction. Acceptance test uses Visual Analog Scale with 25 bit trained panelists. Statistic test used is Kruskal-Wallis (95% CI) and Games-Howell further test.

The result: This research showing that extra 20% red dragon fruit boost Vitamin C content of 0.84630mg /100g, fiber of 2.06355% and sugar reduction is 2.91970%. Based on the most favored level of preference is the jam with the extra of 40% red dragon fruit. This research showed that the extra of red dragon fruit in the jam significantly affect towards the hedonic test parameters of taste, color and texture ($p < 0.05$). However, it does not affect the aroma of the jam ($p > 0.05$).

The conclusion: The more extra of the red dragon fruit will increase the levels of vitamin C, fiber and reducing sugar in the jam. The most favored peanut butter product's panelist is with the extra of 40%. Expected there is further research on other additives to enhance the fine texture of the jam.

Keyword : Jam, Red Dragon Fruit, analysis of the nutrient content, *visual analog scale*

References : 57 (1980 – 2016)