

ABSTRAK



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

NENGSI SUDARTI

**“Pengaruh Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)
Sebagai Pewarna Alami Terhadap Aktivitas Antioksidan, Nilai Gizi dan
Daya Terima Es Krim”**

xiv, VI BAB, 79 Halaman, 11 Tabel, 6 Gambar, 1 Grafik, 6 Lampiran

Latar Belakang : Es krim merupakan makanan yang banyak diminati masyarakat karena mempunyai rasa yang enak dan tekstur yang lembut. Pembuatan es krim biasanya menggunakan pewarna sintetik untuk meningkatkan daya tarik konsumen. Salah satu limbah yang masih jarang di manfaatkan yaitu kulit buah naga merah yang memiliki kandungan gizi dan kaya akan antioksidan maka kulit buah naga perlu dikembangkan untuk dijadikan sebagai pewarna alami.

Tujuan: Menganalisis pengaruh pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai pewarna alami terhadap aktivitas antioksidan, nilai gizi dan daya terima es krim.

Metode : Penelitian ini bersifat eksperimental dengan rancangan acak lengkap (RAL) non faktorial 4 perlakuan dan 2 pengulangan. Uji hedonik menggunakan *Visual Analog Scale* dengan 25 panelis agak terlatih. Uji statistik yang digunakan adalah *One Way Anova* (95% CI) dan uji lanjut *Bonferroni*.

Hasil : Aktivitas antioksidan terbaik terdapat pada formulasi T3 dengan nilai 7,74 ppm. Nilai gizi terbaik terdapat pada formulasi T1 dengan nilai kadar air 61,73%, kadar abu 0,86%, kadar protein 4,12%, kadar lemak 9,50% dan kadar karbohidrat 23,75%. Uji hedonik menunjukkan bahwa penambahan kulit buah naga berpengaruh nyata terhadap daya terima rasa, warna dan tekstur dengan nilai *p-value* (0.001, 0.004 dan 0.001). *Melting point* terbaik terdapat pada formulasi T3 dengan waktu 7,08 menit.

Kesimpulan : Ada pengaruh penambahan kulit buah naga terhadap aktivitas antioksidan, nilai gizi, dan daya terima es krim. Diharapkan peneliti selanjutnya dapat meneliti tentang serat, *overrun* dan viskositas karena dapat menentukan kualitas es krim kulit buah naga tersebut.

Kata kunci : Antioksidan, Es Krim, Kulit Buah Naga, *Melting Point*, Nilai Gizi.
Daftar Bacaan : 52 (1991-2016).

ABSTRACT



ESA UNGGUL UNIVERSITY
FACULTY OF HEALTH
DEPARTEMENT OF NUTRITION
UNDERGRADUATE THESIS, MARCH 2017

NENGSI SUDARTI

“Effect of The Use of Red Dragon Fruit Skin (*Hylocereus polyrhizus*) as A Natural Dye Toward Antioxidant Activity, Nutrition and Receptivity of Ice Cream”

xiv, VI Chapters, 79 Pages, 11 Tables, 6 Pictures, 1 Graph, 6 Attachments

Background: Ice cream is the most popular foods which is interested by people because good taste and soft texture. Producing ice cream is usually using synthetic dyes to enhance the consumer appeal. One of the rarely used waste is dragon fruit skin which consists of nutrients and full of antioxidant, so it is necessary to expand the use of dragon fruit skin as natural dye.

Objective: Analyzing the effect of the use of red dragon fruit skin (*Hylocereus polyrhizus*) as natural dye toward the antioxidant activity, nutrition, and receptivity of ice cream.

Methods : This study was experimental research and used Completely Randomized Design non factorial, 4 trial and 2 repetition. Hedonic test used Visual Analog Scale consists of 25 rather trained panelists. The statistic analysis used One Way Anova (95% CI) and Bonferroni.

Results : Best antioxidant activity contrined in T3 with value 7,74 ppm. The best nutrition value contrained in T1 with a water content 61,73%, ash content 0,86%, protein content 4,12%, fat content 9,50%, carbohydrat content 23,75%. Hedinic test showed that the addition pel dragon fruit effect receptivity of flavor, colour, and texture with value (0,001, 0,004 and 0,001). The best melting point in the T3 with 7,08 minute.

Conclusion : The effect additional peel of dragon fruit toward antioxidant activity, nutrition value and receptivity of ice cream. Expected next study reseacher to examine the fibers and viscosity because it can determine the quality of the ice cream from dragon fruit.

Keywords: Antioxidant, Dragon Fruit Skin, Ice Cream, Melting Point, Nutrition.
References : 52 (1991-2016).