



## ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL

FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN

PROGRAM STUDI ILMU GIZI

SKRIPSI, FEBUARI 2012

LIDYA VIENY JUNAINDRY

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

XX, VI Bab, 105 Halaman, 29 Tabel, 7 Lampiran

**Latar Belakang:** 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.

**Hasil Penelitian :** Kandungan gizi kadar air T1= 38,61 dan T5= 42,15 ; abu T1= 0,95 dan T5= 0,78 ; lemak T1= 1,66 dan T5= 1,50 ; karbohidrat T1=11,5 dan T5= 16,30 ; protein T1= 1,68 dan T5= 1,36 ; serat kasar T1= 2,46 dan T5= 1,61 ; fosfor T1= 0,0132 dan T5= 0,0083 ; magnesium T1= 51,27 dan T5= 41,96 ; kalsium T1= 76,75 dan T5= 67,30; vitamin C T1= 0,29 dan T5= 0,32. Daya terima selai ( T1= rasa asam, aroma berasa buah naga, warna hitam pekat, tekstur sangat mudah dioles di atas roti, kesukaan agak suka. T5= rasa asam, aroma tidak beraroma buah naga, warna putih muda, tekstur mudah dioles di atas roti, sangat suka )

**Kesimpulan :** kandungan gizi air, karbohidrat, dan vitamin C tinggi pada T1 sementara kandungan abu, lemak, protein, serat kasar, fosfor, magnesium dan kalsium. Daya terima selai tertinggi pada T5= penambahan sirsak 125 gr.

Daftar bacaan : 1989-2011

Jumlah bacaan : 22