

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1. <i>Hylocereus undatus</i> yang buahnya berwarna merah dengan daging berwarna putih . . . . .	8
2. <i>Hylocereus Polyrhizus</i> yang berwarna merah muda dengan kulit berwarna merah . . . . .	9
3. <i>Hylocereus Costaricensis</i> buah naga dengan warna buah sangat merah . . . . .	10
4. <i>Selenicereus megalanthus</i> dengan kulit buah kuning dan daging buah . . . . .	10
Putih . . . . .	10
5. Skema pembuatan selai secara umum . . . . .	24
6. Kerangka berfikir. . . . .	41
7. Kerangka konsep. . . . .	42
8. Proses pembuatan selai buah naga. . . . .	54
9. Hasil selai buah naga . . . . .	55
10. Distribusi hasil perlakuan uji proximat terhadap kadar air . . . . .	57
11. Distribusi hasil perlakuan uji proximat terhadap kadar abu . . . . .	59
12. Distribusi hasil perlakuan uji proximat terhadap kadar lemak . . . . .	59
13. Distribusi hasil perlakuan uji proximat terhadap kadar protein . . . . .	60
14. Distribusi hasil perlakuan uji proximat terhadap kadar karbohidrat. . . . .	61

15. Distribusi hasil perlakuan uji proximat terhadap kadar serat kasar . . . . .	62
16. Distribusi hasil perlakuan uji proximat terhadap kadar magnesium . . . . .	63
17. Distribusi hasil perlakuan uji proximat terhadap kadar fosfor . . . . .	64
18. Distribusi hasil perlakuan uji proximat terhadap kadar kalsium . . . . .	65
19. Distribusi hasil perlakuan uji proximat terhadap kadar vitamin C . . . . .	66
20. Penilaian uji organoleptik terhadap rasa. . . . .	68
21. Penilaian uji organoleptik terhadap aroma. . . . .	70
22. Penilaian uji organoleptik terhadap warna. . . . .	72
23. Penilaian uji organoleptik terhadap tekstur . . . . .	74
24. Penilaian uji organoleptik terhadap tingkat kesukaan. . . . .	77