# ABSTRAK

**PENGARUH KONSENTRASI EKSTRAK KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus costaricencis*** ) **TERHADAP KADAR SERAT, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN DAYA TERIMA PERMEN JELLY**

1Dwi Node Julianti2Teguh Supriyono3Agnescia

**Latar Belakang:** Kulit buah naga dapat bermanfaat dalam produksi pangan maupun industri seperti pewarna alami pada makanan dan minuman, karena kulit buah naga mengandung antioksidan, salah satunya adalah antosianin. Pengolahan kulit buah naga ini ditujukan untuk memanfaatkan kulit buah naga yang selama ini hanya dianggap sebagai limbah, serta untuk menunjukan bahwa limbah tersebut banyak mengandung manfaat bagi kesehatan tubuh, salah satunya sebagai pewarna alami dalam pembuatan permen *jelly*.

**Metode:** Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak lengkap (RAL) dengan perlakuan konsentrasi ekstrak kulit buah naga (P) yang terdiri dari 6 formula yaitu 10%, 20%, 30%, 40%, 50% dan 60%. Parameter yang diukur pada produk akhir meliputi sifat organoleptik, daya terima dan kadar serat permen *jelly* kulit buah naga. Pengujian statistik menggunakan Uji Kruskal-walls (α = 0,05). Jika terdapat perbedaan maka dilanjutkan dengan menggunakan Uji Mann-Whitney (α = 0,05).

**Hasil:** Terdapat perbedaan signifikan antara konsetrasi ekstrak kulit buah naga terhadap kadar serat (*p* = 0,0001). Tidak ada pengaruh yang signifikan antara konsentrasi ekstrak kulit buah naga terhadap aroma permen *jelly* (*p* = 0,248) Tidak ada pengaruh yang signifikan antara konsentrasi ekstrak kulit buah naga terhadap rasa permen *jelly* (*p* = 0,078). Terdapat perbedaan signifikan antara konsentrasi ekstrak kulit buah naga terhadap tekstur permen jelly (*p* = 0, 004). Terdapat perbedaan signifikan antara konsentrasi ekstrak kulit buah naga terhadap warna permen jelly (*p* = 0, 0001). Hasil penelitian utama permen jelly ekstrak kulit buah naga pada konsentrasi ekstrak 30%, dengan kadar serat 2,60 %, tingkat kesukaan aroma 56, rasa 56%, tekstur 64% dan warna 56%.

**Kesimpulan:** Ada pengaruh antara konsentrasi ekstrak kulit buah naga terhadap kadar serat permen *jelly*. Tidak ada pengaruh antara konsentrasi ekstrak kulit buah naga terhadap daya terima aroma, dan rasa permen j*elly*. Ada pengaruh antara konsentrasi ekstrak kulit bauh naga terhadap daya terima tekstur dan warna permen *jelly.*

60 hlm:2018; 11 tabel: 8 grafik

Daftar Pustaka : 27 bh (2001 -2017)

Kata Kunci **:**Ekstrak kulit buah naga, permen jelly, kadar serat, sifat organoleptik, daya terima

|  |
| --- |
|  |

1 :Mahasiswa Poltekes Kemenkes Palangka Raya

2,3 :Dosen Jurusan Gizi Poltekes Kemenkes Palangka Raya