

ABSTRAK

MARIAM LOU, Studi Pembuatan Selai Lembaran Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dengan Penambahan Konsentrasi Gula Merah Yang Berbeda (di bawah bimbingan ANDI LISNAWATI).

Selai umumnya diketahui sebagai isian roti semi basah yang diolah melalui bahan dasar buah-buahan salah satunya buah naga merah yang biasa dikonsumsi setelah diolesi pada roti. Cara penyajian tersebut dianggap kurang praktis, dan pada penelitian ini dilakukan modifikasi dari tekstur semi basah menjadi padat, agar mudah dikonsumsi. Selai lembaran yang dibuat dipilih bahan berupa buah naga dan tambahan pemanis berupa gula merah karena kedua komponen tersebut memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan tubuh dan cukup digemari oleh kalangan umum.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai rata-rata kadar air, kadar vitamin C, dan uji organoleptik berupa warna, tekstur, aroma, dan rasa. Pada penelitian ini dilakukan 4 perlakuan 3 kali ulangan dengan perbedaan konsentrasi gula merah P1 = 0g, P2 = 50g, P3 = 100g, dan P4 = 150g, dengan perhitungan nilai rata-rata.

Nilai rata-rata kadar air tertinggi terdapat pada perlakuan (P4) yaitu 26,77%, kadar vitamin C tertinggi terdapat pada perlakuan (P1) yaitu 0,12%, dan untuk uji organoleptik berupa warna, tekstur, aroma, dan rasa, nilai rata-rata kesukaan panelis untuk semua perlakuan masuk ke dalam range suka (3,51-4,50) namun nilai yang paling tinggi terdapat pada perlakuan (P4) dengan konsentrasi gula merah 150g.

Kata kunci : Selai Lembaran, Buah Naga Merah, Gula Merah.

DAFTAR ISI

	Halaman
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	v
DAN SUMBER INFORMASI	v
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
ABSTRAK	vii
RIWAYAT HIDUP	viii
PRAKATA	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Batasan Masalah	2
D. Tujuan Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Tinjauan Umum Buah Naga	4
B. Tinjauan Umum Kandungan Buah Naga.....	5
C. Tinjauan Umum Gula Merah	7

D. Manfaat dan Kandungan Gula Merah	7
E. Tinjauan Umum Selai	9
F. Tinjauan Umum Pembuatan Selai Lembaran.....	10
G. Tinjauan Umum Parameter Yang Diuji	11
III. METODE PENELITIAN.....	14
A. Tempat dan Waktu	14
B. Alat dan Bahan.....	14
C. Rancangan Penelitian	15
D. Prosedur Penelitian	15
E. Parameter yang Diamati.....	18
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
A. Hasil Analisa Kadar Air.....	22
B. Hasil Analisa Kadar Vitamin C	24
C. Hasil Uji Organoleptik.....	26
V. PENUTUP	34
A. Kesimpulan.....	34
B. Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA.....	35

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) merupakan tanaman yang beredar di masyarakat Indonesia yang buahnya cukup digemari. Buah naga atau *dragon fruit* berbentuk bulat panjang seperti nanas yang memiliki sirip, warna kulitnya merah jambu dihiasi sulur atau sisik seperti naga. Buah ini termasuk dalam keluarga kaktus yang batangnya berbentuk segitiga dan tumbuh memanjat (Satria, 2011). Buah naga umumnya dikonsumsi dalam bentuk jus atau juga dalam bentuk es buah. Untuk itu dipilih buah naga merah, agar kita bisa menikmati produk olahan yang lain dari yang biasa ditawarkan.

Gula merah merupakan gula dengan bahan baku air nira yang memiliki bentuk padatan yang berwarna coklat kemerahan hingga coklat tua. Gula merah dikenal sebagai pemanis suatu bahan makanan, juga digunakan untuk penyedap dari masakan, campuran dalam pembuatan cuka untuk empek-empek, kecap dan juga minuman (Kristianingrum, 2009).

Pada umumnya, Selai dikenal sebagai isian roti dengan tekstur semi basah yang termasuk produk olahan pangan yang berasal dari buah-buahan. Tekstur semi basah pada selai tersebut, dianggap kurang praktis ketika hendak dikonsumsi. Oleh karena itu, peneliti melakukan

modifikasi tekstur dari semi basah menjadi padat agar mudah untuk dikonsumsi. Pemilihan bahan berupa buah naga merah dan gula merah pada selai lembaran yang dibuat, karena dari kedua komponen tersebut baik untuk kesehatan. Jadi disamping kita bisa menikmati produk olahan lain dari buah naga merah yang menyehatkan, kita juga bisa mengkonsumsinya dengan praktis dalam bentuk produk selai lembaran buah naga merah tersebut.

B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini, antara lain sebagai berikut :

1. Bagaimana nilai rata-rata kadar air pada selai lembaran buah naga merah dengan konsentrasi gula merah yang berbeda ?
2. Bagaimana nilai rata-rata vitamin C pada selai lembaran buah naga merah dengan penambahan gula merah yang berbeda ?
3. Bagaimana nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap warna, tekstur, aroma dan rasa pada selai lembaran buah naga merah dengan konsentrasi penambahan gula merah yang berbeda ?

C. Batasan Masalah

Adapun Batasan masalah dari penelitian ini ialah, pengaruh penambahan konsentrasi gula merah yang berbeda (0g, 50g, 100g, 150g) pada selai lembaran buah naga merah yang dibatasi pada

perhitungan rata-rata hasil uji kadar air, kadar vitamin C, dan hasil uji organoleptik warna, tekstur, aroma, dan rasa.

D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini antara lain sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui nilai rata-rata kadar air pada selai lembaran buah naga merah dengan penambahan gula merah yang berbeda.
2. Untuk mengetahui nilai rata-rata kadar vitamin C pada selai lembaran buah naga merah dengan konsentrasi gula merah yang berbeda.
3. Untuk mengetahui hasil uji organoleptik warna, tekstur, aroma dan dan rasa pada selai lembaran buah naga dengan penambahan konsentrasi gula merah yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2022. Manfaat Gula Merah yang Manis dan Menyehatkan.
- Agustina, W. dan Handayani. 2016. Pengaruh penambahan Wortel (*Daucus Carota*) Terhadap Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Amelia, R., Nazzarudin. dan Handito, D. 2018. Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Vitamin C, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Sirup Kersen (*Muntingia Calabura* L.). Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram.
- Andarwulan N., F. Kusnadar, dan D.Herawati. 2011. "Analisis Pangan." PT.Dian Rakyat. Jakarta.
- BSN. 1992. SNI-01-2891-1991 "Cara Uji Makanan dan Minuman". BSN. Jakarta.
- Joseph, GS., Lana, L. dan Maria, FS. 2007. Pengaruh Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Manisan Kering Paprika Merah (*Capsicum Annum Var Grossum*). Cocos, 1(7), 1-12.
- Kristanto, D. 2008. Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kristianingrum. 2009. Analisis Nutrisi Dalam Gula Semut. Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta.
- Lempang. 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. Balai Penelitian dan Penelitian Kehutanan. Makassar.
- Lempang M, dan Mangopang, A. D. 2012. Efektivitas Nira Sebagai Bahan Pengembang Adonan Roti. Jurnal Penelitian Kehutanan Wallacea.
- Li, Y., dan Schellhorn, H. E. 2007. New Developments and Novel Therapeutic Perspectives for Vitamin C. The Journal of Nutrition, 137 (10), 2171-2184.

- Maisyaroh, Ulfah, Kurniawati, N. dan Pratama, R.I. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula dan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Tingkat Kesukaan Dendeng Ikan Nila. Universitas Padjadjaran. Jurnal Perikanan dan Kelautan Vol. IX No. 2/Desember 2018 (138-146).
- Octaviani, L. F., dan Rahyuni, A. 2014. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Gula Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Sari Buah Buni (*Antidesma Bunius*). Journal of Nutrition Collega, 3(4), 958-965.
- Pararuk, A. 2021. Studi Penambahan Bubuk Kayu Manis yang Berbeda Pada Pembuatan Selai Lembaran Pepaya California. Teknologi Hasil Perkebunan. Politeknik Pertanian Negeri Samarinda.
- Purpitasari, Y., Purwijantiningsih, L.M.E., dan Pranata, F.S. 2013. Kualitas Selai Lembaran Dengan Kombinasi Albedo Semangka dan Buah Naga Super Merah. Fakultas Teknologi Atma Jaya Yogyakarta.
- Rulianti, C. 2009. Pengaruh Penambahan Tapioka dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Dendeng Belut (*Monoterus albus*) Giling. Tugas Akhir Program Sarjana, Jurusan Teknologi Pangan UNPAS, Bandung.
- Salihin. 2018. Praktikum Nutrisi Ikan Penentuan Kadar Air. Universitas Lambung Mangkurat. Banjar Baru.
- Satria, A. 2011. Pengaruh Beberapa Konsentrasi Atonik Pada Pertumbuhan Setek Buah Naga Berdaging Merah (*Hylocereus costaricensis* Britton & Rose) Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Septiani, I.N., Barsito dan Esti W. 2013. Pengaruh Konsentrasi Agar - Agar dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Jambuh Biji Merah (*Psidium guajava* L.). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol 6 No 1:27-35.
- Setiawan, Yopi. 2020. Analisis Fisikokimia Gula Aren Cair. Universitas Al-Ghifari. Bandung, Indonesia.
- Sitanggang, D., Herla dan Linda M.L. 2025. Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Pepaya dengan Belimbing dengan Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Selai Lembaran. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian., Vol.3 No.4:482.

- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 2010. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suryani, A., Hambali, E. dan Rivai, M. 2004. Membuat Aneka Selai. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik "Handout." FPMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Suwati. 2019. Konsentrasi Penambahan Gula Merah Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Dendeng Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*).
- Techinamuti, N. dan Pratiwi, R. 2018. Metode Analisis Kadar Vitamin C. Fakultas Farmasi Universitas Padjajaran. Sumedang.