

KHUMAIROH ASY SYIFA Aktivitas Antioksidan, Vitamin C, dan Sifat Sensoris Sirup Buah Naga Merah Dengan Penambahan Belimbing Wuluh. Dibimbing oleh NURHIDAJAH dan MUHAMMAD YUSUF.

ABSTRAK

Buah naga memiliki kandungan zat antioksidan, antosianin, vitamin C dan serat pangan yang tinggi. Salah satu produk olahan pangan dari buah naga yang dapat diolah adalah sirup, sirup buah merupakan larutan kental yang harus diencerkan terlebih dahulu sebelum di konsumsi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan aktivitas antioksidan, vitamin C dan sifat sensoris pada sirup buah naga dengan penambahan belimbing wuluh. Belimbing wuluh mengandung kadar vitamin C serta asam-asam organik yang tinggi sehingga dapat ditambahkan pada sirup. Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) monofaktor dengan penambahan belimbing wuluh (0%, 5%, 10%, 15%, dan 20%) masing– masing perlakuan dilakukan 5 kali ulangan sehingga menghasilkan 25 unit percobaan. Untuk mengetahui beda nyata terhadap masing-masing perlakuan yang di berikan dilakukan pengujian sifat kimia (aktivitas antioksidan dan vitamin C) dan sifat sensoris (rasa, aroma dan warna). Hasil uji menunjukkan penambahan belimbing wuluh pada sirup berpegaruh sangat nyata pada aktivitas antioksidan dengan nilai 27,31% RSA, vitamin C sebesar 13,52 mg/ 100 gram. Uji sensoris warna dan rasa berpengaruh nyata namun tidak berbeda nyata terhadap sensoris aroma. Perlakuan terbaik terdapat pada penambahan belimbing wuluh sebesar 10%.

Kata kunci : buah naga, belimbing wuluh, sirup, aktivitas antioksidan, vitamin C

KHUMAIROH ASY SYIFA Antioxidant Activity, Vitamin C and Sensory Properties of Red Dragon Fruit syrup with the addition of Starfruit. Supervised by NURHIDAJAH and MUHAMMAD YUSUF.

ABSTRACT

Dragon fruit has a high antioxidant, anthocyanin, vitamin C and high dietary fiber, One of the processed food products from dragon fruit that can be processed is syrup, fruit syrup is a thick solution that must be diluted before consumption. The purpose of this study was to determine the content of antioxidant activity, vitamin C and sensory properties of dragon fruit syrup with the addition of starfruit. Starfruit contains high levels of vitamin C and organic acids so that it can be added to syrup. The experimental design used in this study was a Complete Randomized Design (CRD) monofactor with the addition of starfruit (0%, 5%, 10%, 15%, and 20%) each treatment carried out 5 replications to produce 25 experimental units. To find out the real difference in each treatment given chemical testing (antioxidant activity and vitamin C) and sensory properties (taste, aroma and color) were tested. The test results showed the addition of starfruit in syrup has a very significant effect on antioxidant activity with a value of 27.31% RSA, vitamin C of 13.52 mg / 100 grams. The sensory test of color and taste has a significant effect but not significantly different to the aroma sensory. The best treatment is the addition of star fruit wuluh by 10%.

Keywords: dragon fruit, starfruit, syrup, antioxidant activity, vitamin C