

RINGKASAN

Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyhizus*) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Brownies Kukus, Sifa Ulmillah, Nim B32160196, Tahun 2019, 50 halaman., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Agung Wahyono, SP, MSi. Ph.D (Pembimbing I)

Kulit buah naga selama ini masih kurang dimanfaatkan oleh masyarakat dan kebanyakan masih menjadi limbah. Kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap nilai gizi dan manfaat kulit buah naga menyebabkan kulit buah naga kurang dimanfaatkan. Kulit buah naga merah memiliki kandungan nutrisi seperti karbohidrat, lemak, protein, dan serat pangan. Mengingat cukup tingginya nilai gizi dan manfaat yang terdapat pada kulit buah naga, hal ini dapat menjadi peluang bagi masyarakat untuk mengganti atau memodifikasi brownies yang berbahan dasar tepung terigu dengan penambahan bubuk kulit buah naga

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk kulit buah naga terhadap kualitas fisik, kimi, dan organoleptik brownies kukus. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Analisis Pangan dan Laboratorium Pengolahan Politeknik Negeri Jember pada bulan Februari-Maret 2019. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) Non faktorial dengan perlakuan penambahan konsentrasi tepung kulit buah naga (F). Masing masing percobaan menggunakan 3 kali ulangan. Perlakuan brownies dengan penambahan tepung kulit buah naga dengan konsentrasi tepung kulit buah naga 10%, 20%, 30%, 40%, dan 50%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Perlakuan penambahan bubuk kulit buah naga berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap terhadap tekstur, volume spesifik, kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, dan uji organoleptik hedonik (warna, rasa, aroma dan tekstur) brownies kukus. Perlakuan penambahan bubuk kulit buah naga terbaik terhadap sifat fisik, kimia maupun organoleptik terdapat pada perlakuan F1 yaitu penambahan 10% tepung kulit buah naga dengan tekstur 7,21 N, volume spesifik 3,26 cm³/gram, kadar air 34,09%, kadar abu 2,24% serta serat kasar 2,77%.