

RINGKASAN

Pengaruh Blanching dan Kehalusan Partikel terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Simplisia Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*), Eva Mariska, NIM B32222401, Tahun 2025, 32 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Abi Bakri, M.Si (Dosen Pembimbing).

Teh herbal adalah minuman seduhan yang terbuat dari aneka jenis dan bagian tumbuhan diantaranya daun, bunga, biji, batang, kulit dan akar yang diproses dengan cara dikeringkan (Fitri & Pamungkasih, 2022). Simplisia diolah dengan cara dikeringkan agar dapat mempertahankan mutu dan mengurangi kadar airnya (Evifania et al, 2020). Buah naga adalah buah asli Vietnam, yang kemudian dikembangkan di Meksiko, Amerika Tengah serta Amerika Selatan (Cahya, 2018). Kandungan nutrisinya sangat bermanfaat terhadap kesehatan, terutama berfungsi untuk menekan total kolesterol dalam darah (Prakoso et al, 2017). Kulit buah naga merah mengandung banyak gizi meliputi serat pangan, protein, lemak, dan karbohidrat (Safitri, 2018). Meskipun kandungan nutrisinya relatif tinggi, pemanfaatan kulit buah naga belum optimal dan cenderung hanya menjadi limbah hasil pertanian.

Penelitian ini ditujukan guna mengoptimalkan potensi kulit buah naga menjadi bentuk simplisia yang dapat dijadikan alternatif teh herbal. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) faktorial dengan 2 faktor yakni *blanching* dan kehalusan partikel. Kombinasi dua faktor tersebut menghasilkan 6 perlakuan meliputi: B1K1, B1K2, B1K3, B2K1, B2K2, B2K3. Adapun parameter yang diamati yakni warna, kadar sari, kadar air dan organoleptik.

Data yang diperoleh kemudian diolah menggunakan analisa sidik ragam (ANOVA) dengan taraf signifikansi 5%. Apabila menunjukkan hasil pengaruh signifikan maka dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ).