

RINGKASAN

Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Buah Naga Merah terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Hedonik Cookies, Fransisca Brazillya Sugistyn, NIM B32160598, Tahun 2019, 82 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Agung Wahyono, SP, M.Si, Ph.D (Pembimbing).

Buah naga merupakan tumbuhan dari keluarga kaktus (*Cactaceae*), dengan marga *Hylocereus*. Buah naga berasal dari daerah beriklim tropis, dan mulai populer di Indonesia sejak tahun 2000. Buah naga merah banyak dibudidayakan di kabupaten Jember, Banyuwangi, Malang dan daerah lainnya. Buah naga merah biasanya hanya dikonsumsi daging buahnya baik dalam bentuk segar atau diolah menjadi jus, sedangkan kulitnya dibuang begitu saja.

Kulit buah naga merah memiliki berat sekitar 30 – 35% dari berat buah. Pemanfaatan kulit buah naga merah menjadi bubuk, bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis dari kulit buah naga merah, serta memudahkan dalam pengaplikasian pada produk olahan. Pengolahan bubuk kulit buah naga merah menjadi produk *cookies* diharapkan mampu meningkatkan kandungan serat, yang memiliki efek kesehatan karena kaya akan serat.

Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Pangan dan Laboratorium Analisis Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Program Studi Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember, jalan Mastrip PO BOX 164, pada bulan Februari 2019 sampai dengan bulan Mei 2019. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Legkap (RAL) non faktorial, dengan perlakuan penambahan pada konsentrasi 0% (kontrol), konsentrasi bubuk kulit buah naga merah 5%, 10%, 15%, 20% dan 25%. Parameter yang diamati meliputi kadar air, kadar abu, kadar serat, tekstur, warna hedonik, rasa hedonik, tekstur hedonik.

Tahapan pembuatan *cookies* bubuk kulit buah naga merah yang pertama yaitu penimbangan bahan sesuai formulasi, lalu pencampuran I (lemak, telur, susu skim dan gula halus) di aduk menggunakan *mixer* selama 5 menit, pencampuran II (tepung terigu dan bubuk kulit buah naga merah) diaduk menggunakan *solet* sampai benar – benar tercampur, pencetakan dengan ketebalan yang seragam, lalu

dilakukan pengovenan hingga matang kurang lebih 20 menit pada suhu 160°C. Setelah pengovenan *cookies* didinginkan pada suhu ruang kurang lebih 5 menit, pada cookies yang telah dingin dilakukan pengemasan menggunakan toples atau plastik.

Hasil penelitian menunjukkan penggunaan bubuk kulit buah naga merah dalam pembuatan *cookies* berpengaruh sangat nyata terhadap sifat kimia (kadar abu, kadar serat), sifat fisik (tekstur), Organoleptik hedonik (warna, rasa, tekstur), berpengaruh nyata terhadap sifat kimia (kadar air). Penambahan bubuk kulit buah naga merah 5% pada *cookies* memberikan hasil yang optimal, dengan kandungan serat kasar 1,52%, kadar abu 1,31%, dan kadar air 3,83%. Sedangkan untuk sifat fisik tekstur 7,33 N dan karakteristik organoleptik warna agak disukai (3,47), rasa cenderung agak disukai (3,82), dan tekstur yang cenderung agak disukai (3,85).