

## RINGKASAN

**Pengaruh Variasi Filtrat dan Gum Arab Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sensoris Minuman Kulit Buah Naga**, Adinda Novitasari, NIM B32180173, Tahun 2021, 72 hlm, Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mulia Winirsya Apriliyanti, S.TP., MP (Dosen Pembimbing), M. Ardiansyah S.N, S.Si., M.Si (Ketua Penguji) dan Drs. Saiful Bahri, MM (Anggota Penguji).

Tanaman buah naga di Indonesia mulai dibudidayakan dan ditanam pada lahan kering (Nanda, 2016). Indonesia merupakan salah satu negara yang membudidayakan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Menurut David *et al.* (2018) buah naga pada umumnya hanya daging buahnya saja yang dikonsumsi sedangkan kulit buah naga jarang dimanfaatkan dan menjadi limbah organik. Kulit buah naga mencapai 30-35% dari berat buah. Hasil penelitian Wu *et al.* (2006) kulit buah naga merupakan sumber antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas di dalam tubuh. Pujiharjo (2010), menyatakan bahwa kulit buah naga mengandung antosianin, thiamine dan vitamin yang berperan sebagai antioksidan.

Memiliki warna kulit buah yang menawan dan kandungan gizi yang banyak sehingga kulit buah naga dapat dibuat produk minuman berupa sari buah (Jafar, 2020). Pada umumnya dalam proses pembuatan sari buah membutuhkan bahan penstabil. Pada beberapa penelitian terdahulu telah digunakan beberapa macam bahan penstabil dalam proses pembuatan sari buah dengan tujuan mempertahankan kestabilan produk. Oleh karena itu, pada penelitian ini dilakukan penambahan penstabil gum arab dalam pembuatan sari kulit buah naga

Pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi filtrat dan gum arab terhadap aktivitas antioksidan dan sensoris dari minuman kulit buah naga. Sekaligus untuk mengetahui perlakuan terbaik berdasarkan aktivitas antioksidan dan sensoris minuman kulit buah naga. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 2 faktor yaitu faktor variasi filtrat dan gum arab. Metode pengujian minuman kulit buah naga adalah dengan pengujian aktivitas

antioksidan dengan metode DPPH dan sifat sensoris menggunakan uji hedonik dan mutu hedonik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi filtrat dan gum arab sangat berbeda nyata terhadap aktivitas antioksidan dan sifat sensoris hedonik kenampakan dan mutu hedonik, tetapi tidak berbeda nyata terhadap sifat sensoris hedonik warna, aroma, dan rasa. Perlakuan terbaik berdasarkan parameter yang diuji adalah variasi filtrat 1:5 dan konsentrasi gum arab 0,1%. Perlakuan ini memiliki nilai aktivitas antioksidan (62,4%), uji hedonik warna (3,70), aroma (3,23), rasa (3,10), dan kenampakan (3,96). Uji mutu hedonik warna (3,86), aroma (3,56), rasa (3,60), dan kenampakan (4,86).