

## RINGKASAN

**Pengaruh Penambahan Konsentrasi Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Pada Sifat Fisik Kimia Dan Organoleptik Boba**, Hafid Hidayatulloh, NIM B32180758, Tahun 2021, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S.TP, MP (Pembimbing I).

Buah naga merupakan tanaman jenis kaktus yang ditemukan pertama kali di Amerika. Banyuwangi merupakan daerah yang banyak dibudidayakan buah naga dikarenakan rasanya yang enak. Kandungan yang dimiliki buah naga adalah vitamin C, vitamin B3 dan betasianin (Prakoso dkk, 2017). Penelitian kali ini buah naga menjadi inovasi sebagai bahan tambahan dalam pembuatan boba dan bahan utama tepung tapioka. Tepung tapioka merupakan tepung yang diperoleh dari umbi singkong. Kandungan utama tepung tapioka sendiri adalah karbohidrat. Boba adalah salah satu jenis *topping* pada minuman kekinian. Boba berupa bola-bola bertekstur kenyal yang terbuat dari campuran tepung tapioka dengan *brown sugar* dan berwarna kehitaman. Tekstur kenyal merupakan ciri khas dari bola-bola tapioka tersebut (Veronica dan Ilmi, 2020). Untuk inovasi dari tepung tapioka dengan penambahan konsentrasi buah naga masih belum banyak ditemui, sehingga peneliti membuat inovasi boba yang berbahan dasar tepung tapioka dengan ditambahkan konsentrasi buah naga merah. Oleh karena itu diperlukan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi buah naga merah dan tepung tapioka pada sifat fisik, kimia, dan organoleptik boba.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penambahan konsentrasi buah naga dan tepung tapioka dapat memberikan pengaruh terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik boba. Metode yang digunakan adalah metode RAL (rancangan acak lengkap) faktorial dengan 9 perlakuan A1B1 : Penambahan sari buah naga 0,4 % dan Tepung Tapioka 40 gram. A1B2 : Penambahan sari buah naga 0,4 % dan Tepung Tapioka 50 gram. A1B3 : Penambahan sari buah naga 0,4 % dan Tepung Tapioka 60 gram. A2B1 : Penambahan sari buah naga 0,5 % dan Tepung Tapioka 40 gram. A2B2

: Penambahan sari buah naga 0,5 % dan Tepung Tapioka 50 gram. A2B3 : Penambahan sari buah naga 0,5 % dan Tepung Tapioka 60 gram. A3B1 : Penambahan sari buah naga 0,6 % dan Tepung Tapioka 40 gram. A3B2 : Penambahan sari buah naga 0,6 % dan Tepung Tapioka 50 gram. A3B3 : Penambahan sari buah naga 0,6 % dan Tepung Tapioka 60 gram.

Hasil penelitian bahwa pengaruh penambahan konsentrasi buah naga dan tepung tapioka pada boba memberikan pengaruh tidak berbeda nyata ( $F_{\text{Hitung}} < F_{\text{Tabel 1\%}}$ ) terhadap uji kadar gula reduksi. Selain itu penambahan konsentrasi buah naga boba pada uji organoleptik mutu hedonik atribut warna, aroma, berbeda nyata dan rasa sangat berbeda nyata, pada atribut uji hedonik warna, rasa sangat berbeda nyata dan aroma berbeda nyata. Sedangkan pada uji fisik diameter dan densitas kamba tidak berpengaruh nyata.