

Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Analisis Proksimat dan Vitamin C Pada Permen Jeli Berbasis Sari Kulit Buah Naga Merah

Alma Fitri Carmia

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=77470&lokasi=lokal>

Abstrak

Kulit Buah Naga Merah merupakan bahan pangan lokal yang pemanfaatannya masih terbatas dan belum banyak dikenal oleh masyarakat. Pada kandungan kulit buah naga merah terdapat kandungan proksimat dan vitamin C yang dapat dikembangkan menjadi produk pangan yaitu permen jeli. Tujuan Penelitian ini adalah menghasilkan produk permen jeli dengan bahan sari kulit buah naga merah yang dapat diterima secara kimia dan organoleptik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri atas satu faktor dan dua kali pengulangan. Faktor perlakuan dalam penelitian ini adalah proporsi sari kulit buah naga merah dan air dengan berbagai macam taraf formulasi yaitu F0 (0:250), F1 (125:125), F2 (175:75) dan F3 (250:0). Analisis kimia terhadap permen jeli meliputi kadar air, kadar abu, protein, lemak, karbohidrat, energi total dan vitamin C pada keseluruhan formulasi. Uji organoleptik menggunakan 50 panelis tidak terlatih untuk menentukan produk permen jeli terpilih. Analisis data dilakukan menggunakan uji Anova dan Kruskal Wallis, bila p-value <0,05 dilanjutkan dengan uji Duncan dan Mann Whitney pada taraf signifikansi 95%. Permen jeli F3 merupakan permen jeli terpilih dengan komposisi kimia sebagai berikut: kadar air 19,09%, kadar abu 0,65%, protein 4,72%, lemak 0,01%, karbohidrat 66,53%, energi total 285,06% dan vitamin C 0,40%.