

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh jenis madu, konsentrasi CMC, konsentrasi sari jeruk lemon, dan konsentrasi madu terhadap karakteristik jus buah naga merah yang mempunyai karakteristik baik dan dapat diterima oleh konsumen.

Metode rancangan yang digunakan adalah Rancangan Petak Terbagi (RPT) dengan pola faktorial 3 x3 dengan ulangan sebanyak 3 kali dengan faktor konsentrasi madu sebagai petak utama dan konsentrasi sari jeruk lemon sebagai anak petak yang dilanjutkan dengan uji *Least Significant Difference* (LSD). Respon pada penelitian ini adalah respon kimia, yaitu pH, kadar gula pereduksi, dan kadar vitamin C. Respon fisik yaitu viskositas. Respon organoleptik yang meliputi kekentalan, warna, rasa, dan aroma dan pengujian aktivitas antioksidan pada sampel terpilih.

Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan bahwa konsentrasi CMC yang terpilih yaitu konsentrasi 1%. Berdasarkan hasil penelitian utama konsentrasi madu berpengaruh terhadap warna, rasa, viskositas, gula pereduksi dan vitamin C. Konsentrasi sari jeruk lemon berpengaruh terhadap rasa, pH, gula pereduksi, dan vitamin C. Interaksi antara konsentrasi madu dan konsentrasi sari jeruk lemon berpengaruh terhadap rasa, aroma, warna, dan gula pereduksi. Berdasarkan respon fisik dan respon kimia yang telah dilakukan a2b3(konsentrasi madu 12% dan konsentrasi sari jeruk lemon 10%) adalah produk terpilih dengan menghasilkan pH 2,60, viskositas 83,60 mpas, kadar gula pereduksi 3,05 %, kadar vitamin C 41,79 mg / 100 gram bahan, dan antioksidan sebesar 2639,11 ppm.

Kata kunci : Buah naga merah, Madu, Sari Jeruk lemon

ABSTRACT

The purpose of this research was to determine kind of honey, concentration of CMC, concentration of lemon juice, and concentration of honey toward the characteristics of the red dragon fruit juice which has good characteristics and could be accepted by consumers.

Design method used is draft Plots Divided (RPT) with a factorial design with three replications x3 3 times with a concentration factor of honey as the main plot and the concentration of lemon juice as a subplot that is continued by Least Significant Difference (LSD). The response in this study is a chemical response, namely pH, reducing sugar content, and vitamin C. physical response that is viscosity. Organoleptic responses which include viscosity, color, flavor, and aroma and antioxidant activity testing on selected samples.

Based on preliminary research results that the concentration of CMC were elected, namely the concentration of 1%. Based on the results of a major study of honey concentration affect the color, flavor, viscosity, reducing sugar and vitamin C. The concentration of lemon juice affect the taste, pH, reducing sugar and vitamin C. The interaction between the concentration of honey and lemon juice concentration affect the taste, aroma, color, and reducing sugars. Based on the response of the physical and chemical response that has been done a2b3 (concentration of 12% honey and lemon juice concentration 10%) is the selected products with a pH of 2.60, viscosity of 83.60 mPas, a reducing sugar content of 3.05%, the levels of vitamin C 41.79 mg / 100g, and an antioxidant at 2639.11 ppm.

Keywords: red dragon fruit, honey, Lemon