

JAUHAIKYAH, 17S10226

**ANALISIS KADAR VITAMIN C DAN DAYA TERIMA OLAHAN SIRUP BUAH NAGA MERAH
(*Hylocereus polyrhizus*)**

SKRIPSI, Program Studi S1 Gizi, 2021

(XVI+73)

Buah Naga Merah merupakan bahan makanan yang tinggi zat gizi vitamin C. Sirup merupakan minuman selingan yang disukai semua kalangan masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar vitamin C dan daya terima (warna, aroma dan rasa) sirup buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai minuman selingan. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental murni dengan desain penelitian rancangan acak lengkap yaitu dengan proporsi daging buah naga merah dan kulit terdiri dari 4 perlakuan yaitu P0=100%:0%, P1=70%:30%, P2=50%:50% dan P3=30%:70%. Hasil kadar vitamin C diuji dengan metode *Spektrometri visibel*. Sedangkan analisis statistik kadar vitamin C menggunakan uji *One Way Anova* dan daya terima menggunakan analisis *Friedman*. Hasil penelitian ini diketahui bahwa rata-rata kandungan vitamin C tertinggi adalah P0 yaitu 0,42 mg/kg. Hasil uji statistik menunjukkan ada pengaruh proporsi daging dan kulit buah naga merah terhadap kadar vitamin C pada sirup naga merah dengan nilai $p=0,001$. Proporsi daging dan kulit buah naga merah terbukti memiliki pengaruh terhadap daya terima aroma dan rasa dengan nilai aroma $p=0,005$ dan nilai rasa $p=0,030$, dan tidak memiliki pengaruh terhadap daya terima warna pada sirup buah naga merah dengan nilai $p=0,125$.

Kata kunci : Sirup, daging dan kulit buah naga merah, vitamin C dan daya terima

ABSTRACT

JAUHAIRIYAH, 17S10226

ANALYSIS OF VITAMIN C LEVELS AND ACCEPTABILITY OF PROCESSED RED DRAGON FRUIT (*Hylocereus polyrhizus*) SYRUP

Undergraduate Thesis, S1 Nutrition Study Program 2021

(XVI+73)

*Red Dragon Fruit is a food that is high in vitamin C. Syrup is a beverage that is liked by all people. This study aims to determine the levels of vitamin C and the acceptability (color, aroma and taste) of red dragon fruit syrup (*Hylocereus polyrhizus*) as a snack. This research is a pure experimental study with a completely randomized design with the proportion of red dragon fruit flesh and skin consisting of 4 treatments, namely P0=100%:0%, P1=70%:30%, P2=50%:50% and P3=30%:70%. The results of vitamin C levels were tested by the visible spectrometry method. While statistical analysis of vitamin C levels using the One Way Anova test and acceptability using Friedman analysis. The results of this study showed that the highest average vitamin C content was P0 which was 0.42 mg/kg. Statistical results showed that there was an effect on vitamin C levels in red dragon syrup with a value p=0,005. The proportion of flesh and skin of red dragon fruit proved to have an effect on the acceptability of scent and taste with a value of scant p=0,005 and a value of taste p=0,030, and did not have an effect on the acceptability of color in red dragon fruit syrup with a value of p=0,125.*