MINUMAN FUNGSIONAL SARI BUAH NAGA DENGAN VARIASI EKSTRAK JERUK NIPIS

Wahyu Bimantoro¹⁾, Dr. Ir Ida Bagus Banyuro Partha, MS¹⁾, Ir. Erista Adi Setya, M.M²⁾

¹⁾Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Stiper Yogyakarta

²⁾Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Stiper Yogyakarta

Email Korespondensi: 1) wahyubimantoro 989@gmail.com 2) thp Instiper jogja@yahoo.co.id

ABSTRAK

Penelitian ini tentang minuman fungsional sari buah naga dengan variasi ekstrak jeruk nipis bertujuan untuk mengetahui manfaat dari minuman fungsional dari buah naga merah, mengetahui sifat kimia yang terdapat dari minuman fungsional, mengetahui kombinasi yang paling tepat dan untuk mengetahui hasil karakteristik (warna, aroma, dan rasa) dari minuman fungsional buah naga dengan variasi konsentrasi ekstrak jeruk nipis.

Rancangan penelitian yang digunakan dalam penelitian adalah rancangan blok lengkap dua faktor yaitu perbandingan buah naga dan air dengan penambahan variasi ekstrak jeruk nipis . Faktor A yaitu perbandingan buah naga dan air terdiri dari 3 taraf yaitu A1 = 1:1 b/v, A2 = 1:2 b/v, A3 = 1:3 b/v dan faktor B yaitu penambahan variasi ekstrak jeruk nipis terdiri dari 3 taraf yaitu B1 = 2,5 ml, B2 = 5 ml, B3 = 7,5 ml. Analisis yang dilakukan yaitu Aktivitas Antioksidan, Gula Reduksi, pH (Derajat Keasaman) dan Uji Organoleptik (Warna, Aroma, Rasa).

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan buah naga dan air maupun variasi ekstrak jeruk nipis berpengaruh sangat nyata terhadap aktivitas antioksidan, yang merupakan manfaat dari minuman fungsional sari buah naga. penambahan buah naga dan air maupun variasi ekstrak jeruk nipis berpengaruh sangat nyata terhadap gula reduksi dan uji Organoleptik (warna, aroma, rasa). Perbandingan antara buah naga merah dan air dengan variasi konsentrasi ekstrak jeruk nipis tidak berpengaruh nyata terhadap pH. Berdasarkan uji kesukaan Organoleptik, Perlakuan yang paling disukai oleh panelis yaitu penambahan air yang lebih banyak (1:3) dengan penambahan konsentrasi jeruk nipis 5 ml.

Kata kunci : Sari Buah Naga, Ekstrak Jeruk Nipis, Aktivitas Antioksidan