

Jurnal Thufayl lengkap cek plagiasi-

by Turnitin LCC

Submission date: 05-Aug-2026 07:28AM (UTC+0300)

Submission ID: 3008348470

File name: Jurnal_Thufayl_lengkap_cek_plagiasi-2.docx (283.88K)

Word count: 3834

Character count: 24616

The effect of the comparison of pineapple juice (*Ananas comosus* L. Merr) with red dragon fruit juice (*Hylocereus polyrhizus*) on the characteristics of pudding

Pengaruh perbandingan sari nanas madu (*Ananas comosus* L. Merr) dengan sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap karakteristik puding

P. Thufayl El mufti¹⁾, Syarifa Ramadhani Nurbaya²⁾

^{1, 2)} Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

*Email Penulis *Email Korespondensi: syarifa@umsida.ac.id

Abstract. Pineapple is fruit with relatively short shelf life due to high water content reaching 85.3%, making it prone to spoilage. Meanwhile, red dragon fruit has a longer shelf life, but the quality of processed products is greatly influenced by the freshness and ripeness of the fruit. A way to maximize the value and overcome the weaknesses of both fruits is by processing them into pudding. This study aims to determine the ratio of pineapple and red dragon fruit juice affects the characteristics of pudding. A one-factor randomized block design (RBD) was used, with the ratio of pineapple juice and red dragon fruit juice: S1 (30%:70%), S2 (40%:60%), S3 (50%:50%), S4 (60%:40%), S5 (70%:30%), and S6 (80%:20%)-repeated four times. The collected data were analyzed using Analysis of Variance (ANOVA), followed by Tukey's test-95% confidence level, if analysis results showed a calculated F value > table F value. The organoleptic data were analyzed using the Friedman test.

Keywords - Pudding, pineapple juice, red dragon fruit juice

Abstrak. Nanas merupakan buah dengan umur simpan yang relatif singkat karena memiliki kandungan air tinggi mencapai 85,3%, sehingga rentan mengalami kerusakan. Sementara buah naga merah memiliki masa simpan yang lebih panjang, namun kualitas produk olahannya sangat dipengaruhi oleh tingkat kesegaran dan kematangan buah. Salah satu langkah meningkatkan nilai guna dan mengatasi kelemahan kedua buah tersebut melalui pengolahan menjadi puding. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan perbandingan sari buah nanas dan sari buah naga merah dapat memengaruhi karakteristik puding. Menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) satu faktor perlakuan, rasio sari nanas dan sari buah naga merah: S1 (30%:70%), S2 (40%:60%), S3 (50%:50%), S4 (60%:40%), S5 (70%:30%), dan S6 (80%:20%). Setiap perlakuan diulang sebanyak empat kali. Data yang terkumpul dianalisis menggunakan Analysis of Variance (ANOVA), dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ) pada tingkat kepercayaan 95%, apabila hasil analisis menunjukkan nilai F hitung > F tabel. Sementara itu, data uji organoleptik dianalisis menggunakan Uji Friedman.

Kata Kunci - Puding, sari buah nanas dan buah naga merah

I. PENDAHULUAN

Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) adalah buah non-klimaterik yang disukai masyarakat di Indonesia tersedia dalam setiap tahun, memiliki karakteristik aroma dan rasa yang asam. Nanas memiliki kandungan Asam yang cukup tinggi serta memiliki manfaat yang baik bagi tubuh. Di dalam buah nanas terdapat kandungan enzim, dimana enzim ini pada dasarnya digunakan untuk melunakkan daging. Buah ini kaya akan antioksidan dari vitamin A dan C. Buah nanas dapat dikonsumsi dengan bentuk segar serta diolah menjadi makanan dan minuman seperti, minuman sari buah nanas, puding nanas, jeli nanas, permen lunak, minuman serbuk instan. Nanas dapat diolah menjadi puding menurut [1] Puding merupakan salah satu jenis hidangan penutup atau *dessert* biasanya dibuat dari bahan yang dimasak dengan cara direbus. Puding sering kali dihadirkan sebagai camilan bagi anggota keluarga [2]. Puding memiliki banyak jenis antara lain puding susu, puding buah, uding cake atau puding roti dan puding lapis. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan puding adalah air, santan, sari buah, susu krim dan youghurt. Pemanis yang dipakai dalam pembuatan puding adalah gula pasir. Disamping itu pemanis yang sering digunakan dalam pembuatan puding antara lain gula merah, susu kental manis, sirup dan madu [3]. puding yang dibuat murni dari sari nanas biasanya menghasilkan warna kuning yang cenderung pucat sehingga kurang menggugah selera. Oleh karena itu diperlukan perpaduan dengan sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) yang melimpah akan pigmen alami betasianin (pemberi warna merah-violet) serta memiliki kandungan antioksidan tinggi. Selain sebagai pewarna alami, buah naga merah juga dikenal kaya akan senyawa antioksidan yang baik untuk kesehatan. Penelitian ini dirancang untuk menginvestigasi dampak variasi rasio pencampuran sari nanas madu dan sari buah naga merah terhadap sifat fisik, kimia maupun karakteristik organoleptik pudding. Penggabungan kedua bahan ini diharapkan mampu menciptakan produk pudding fungsional bermutu tinggi yang memiliki daya terima baik di masyarakat.

METODE PENELITIAN

A. Waktu dan tempat

Rangkaian eksperimen dilaksanakan selama tiga bulan (September- November 2025) di ² Laboratorium Pengembangan produk, Laboratorium Analisa Pangan, serta Laboratorium Analisa Sensori Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.

B. Alat dan Bahan

Peralatan seperti Timbangan analitik merek Ohaus, *Texture analyzer*, *colour reader*, spatula, kompor merk *Rinnai*, kulkas, panci berukuran sedang, pisau kecil, sendok kecil, sendok makan, gelas cup kecil, Blander merk: *Philips*, saringan jus, buret dan statif, spatula, baskom, termometer, pipet ukur, corong, talenan kayu, Beaker glass 250ml (Pyrex), Erlenmeyer 250ml (Pyrex).

Bahan utama terdiri atas buah nanas madu yang didapat dari Pasar Larangan Sidoarjo, buah naga merah yang didapat dari Pasar Gading Fajar Sidoarjo. Bahan yang digunakan CMC atau pengental merek koepoe-koepoe, gula pasir merek gulaku, tepung agar-agar merek swallow, Air matang merek le minerale, susu UHT merek frisian flag, larutan Amilum, Aquades.

C. Rancangan Percobaan

Model eksperimen yang dialokasikan dalam studi ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) tunggal yang menguji faktor rasio pencampuran sari nanas madu dan sari buah naga merah: (30% : 70%; 40 : 60%; 50% : 50% ; 60% : 40%; 70% : 30% ; serta 80% : 20%. yang berturut-turut disimbolkan sebagai sampel S1 hingga S6). eksperimen ini dieksekusi dengan 4 kali replikasi sehingga membentuk unit pengamatan sebanyak 24 kombinasi percobaan.

D. Variabel Pengamatan

Parameter pengujian meliputi analisis fisik: Pengukuran kekerasan tekstur (*Teksture Analyzer*) [5] dan analisis warna dengan *Colour Reader*. Kimia: Penetapan ² kadar Vitamin C menggunakan metode titrasi iodimetri [6]. Organoleptik: Pengujian hedonik terhadap atribut warna, rasa, aroma dan tekstur [7].

E. Analisis Data

Data kuantitatif fisik dan kimia akan dianalisis menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA). Dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ) 5% pada tingkat kepercayaan 95%, apabila hasil analisis menunjukkan nilai $F_{hitung} > F_{tabel}$ Tukey. Untuk data kualitatif dari uji organoleptik, analisis akan dilakukan menggunakan metode statistika non-parametrik Uji Friedman.

F. Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian dibagi menjadi 2 tahapan sebagai berikut:

Pembuatan puding sari nanas madu dengan sari buah ¹ naga merah diawali dengan pembuatan konsentrasi. Sari nanas madu dengan sari buah naga merah yaitu: S1(30%), S2(40%:60%), S3(50%:50%), S4(60%:40%), S5(70%:30%), S6(80%:20%). setelah itu ditambahkan air matang 300ml, sari nanas madu dan sari buah naga merah 100gr, tepung agar-agar 5 gr, gula pasir 40gr, CMC 0,3gr.

Buah Nanas madu dan buah naga Merah masing-masing dikupas kulitnya kemudian dicuci dengan air bersih. proses selanjutnya buah nanas madu dan buah naga merah dipotong kecil-kecil, kemudian dihaluskan menggunakan ² blender selama ($t=3$ menit), selanjutnya dimasukkan kedalam saringan jus untuk menghasilkan sari buah nanas dan sari buah naga merah. sari buah nanas madu dimasukkan kedalam wadah botol plastik dan sari buah naga merah dimasukkan kedalam wadah botol plastik. selanjutnya membuat adonan puding dengan menimbang bahan-bahan menggunakan timbangan digital. setelah itu bahan-bahan dimasukan kedalam panci untuk proses pemasakan adonan dan pengadukan selama 10 menit dengan suhu 100°C . setelah adonan sudah tercampur rata hingga matang kemudian dimasukkan kedalam wadah cup berukuran 75ml selanjutnya proses pendinginan disuhu ruang 25°C selama 5 menit. selanjutnya dimasukkan kedalam lemari es selama 15 menit suhu 8°C hingga puding jadi. tahap terakhir puding sari nanas madu dengan sari buah naga merah dianalisis fisik, kimia dan organoleptik

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. UJI KIMIA

1.1 Kadar Vitamin C

Vitamin C (asam askorbat) merupakan senyawa antioksidan larut air yang berperan dalam menjaga kualitas gizi pangan serta melindungi sel dari kerusakan akibat radikal bebas [8]. Vitamin dikenal tidak stabil oleh faktor lingkungan seperti suhu tinggi, oksigen, cahaya, pH selama proses pengolahan dan penyimpanan. Hasil analisis menunjukkan bahwa pengaruh sari nanas madu dengan sari buah naga merah berpengaruh sangat nyata terhadap kadar vitamin C Puding. Hasil uji lanjut dengan BNJ 5% dicantumkan pada tabel 1:

Perlakuan	Rerata (%)
S1(30%:70%)	3,55±1,37ab
S2(40%:60%)	5,02±1,78 a
S3(50%:50%)	2,95±0,71bc
S4(60%:40%)	1,83±0,99 c
S5(70%:30%)	1,70±0,87c
S6(80%:20%)	2,98±1,14bc
BNJ 5%	1,66

Tabel 1. Notasi huruf yang sama pada kolom yang sama menunjukkan tidak ada perbedaan signifikan berdasarkan uji BNJ 5%.

Pada tabel 1 menunjukkan bahwa perlakuan memberikan pengaruh terhadap kadar vitamin C. Hal ini terlihat dari perbedaan huruf pada masing-masing perlakuan. Perlakuan S2 (40%:60) menghasilkan kandungan Vitamin C tertinggi dibandingkan perlakuan lainnya. Hal ini diduga karena pada perbandingan tersebut terjadi kombinasi komponen dari kedua sari buah yang mampu mempertahankan kandungan Vitamin C yang lebih baik. Kandungan Vitamin C tidak hanya dipengaruhi oleh jumlah bahan baku yang digunakan, tetapi juga dipengaruhi oleh karakteristik masing-masing bahan, tingkat keasaman (pH), serta proses pengolahan seperti pemanasan yang dapat menyebabkan degradasi Vitamin C. Oleh karena itu, peningkatan proporsi sari nanas madu atau sari buah naga tidak selalu menghasilkan peningkatan Vitamin C secara linear [9]. Perlakuan S4 dan S5 berbeda pada kelompok terendah dan tidak berbeda nyata satu sama lain. Perbedaan kadar vitamin C antar perlakuan karena dipengaruhi komposisi bahan dan perlakuan pengolahan yang berbeda [10]. Vitamin C merupakan senyawa yang bersifat tidak stabil dan mudah mengalami degradasi akibat suhu, oksigen, dan proses pengolahan. Perlakuan dengan komposisi bahan yang mampu mempertahankan vitamin C akan menghasilkan kadar yang lebih tinggi, sedangkan perlakuan dengan kondisi yang mempercepat oksidasi akan menyebabkan penurunan kadar vitamin C. Hal ini menyebabkan adanya perbedaan nyata antar perlakuan sebagaimana ditunjukkan hasil uji BNJ [11].

2. UJI FISIK

2.2 Tekstur

Tekstur mendeskripsikan respons bahan terhadap gaya mekanis yang dialami selama pengolahan [12]. Tekstur ditentukan dapat dirasakan selama proses pengolahan maupun masticasi saat konsumsi, mencakup kekerasan dan viskositas.

Tabel 2. Nilai Rata-rata Kekerasan Tekstur Puding Pada Variasi Rasio Sari Nanas Madu dan Sari Buah Naga merah

Perlakuan	Rerata tekstur (N)
S1 (30%:70%)	3,87
S2 (40%:60%)	2,90
S3 (50%:50%)	3,98
S4 (60%:40%)	4,12
S5 (70%:30%)	4,03
S6 (80%:20%)	5,10

Keterangan: nilai merupakan rerata skor tekstur dari empat ulangan. hasil analisis ragam (ANOVA) menunjukkan bahwa perlakuan tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur puding pada taraf nyata 5% ($p > 0,05$).

Berdasarkan tabel 2 hasil analisis ragam (ANOVA), variasi rasio sari nanas madu dan sari buah naga merah tidak memberikan pengaruh yang signifikan ($P > 0,05$) terhadap parameter tekstur puding. nilai rata-rata kekerasan tekstur yang diperoleh berkisar antara 2,90 N hingga 5,10 N. meskipun terdapat perbedaan nilai rerata perlakuan, perbedaan tersebut tidak signifikan secara statistik [13]. hal ini menunjukkan bahwa variasi sari nanas madu dengan sari buah naga merah belum mampu mempengaruhi tekstur puding secara nyata. tekstur puding dipengaruhi oleh pembentukan jaringan gel dari agar-agar, CMC, serta proses pemanasan selama pengolahan sehingga menghasilkan tekstur yang relatif seragam

2.2 Warna

Evaluasi warna berbasis sistem $L^* a^* b^*$ memperlihatkan perbedaan karakteristik visual puding yang signifikan (Tabel 3).

Tabel 3. Rerata Nilai Fisik warna $L^* a^* b^*$ puding sari nanas madu dengan sari buah naga merah akibat Pengaruh sari nanas madu dengan sari buah naga merah:

Perlakuan	Warna		
	Lighness	Redness (a)	Yellowness (b)
S1 (30%:70%)	36,18 b	6,01 b	1,64 b
S2 (40%:60%)	46,64 a	6,13 b	-0,25 c
S3 (50%:50%)	44,78 a	6,49 b	-0,11 c
S4 (60%:40%)	25,23 c	18,61 a	13,04 a
S5 (70%:30%)	25,45 c	2,64 c	4,31 b
S6 (80%:20%)	27,00 c	3,12 c	2,98 b
BNJ 5%	3,50	1,20	2,10

Keterangan: Angka-angka pada kolom yang sama yang diikuti oleh huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata, sedangkan huruf yang berbeda menunjukkan adanya perbedaan nyata berdasarkan uji BNJ pada taraf 5%, seluruh perlakuan menunjukkan perbedaan nyata pada masing-masing parameter warna



Gambar 1. Puding sari nenas madu dengan sari buah naga merah
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Nilai kecerahan visual puding dipengaruhi oleh kombinasi proporsi sari nenas madu dengan sari buah naga merah pada proporsi tertentu. Kombinasi tersebut menghasilkan warna yang lebih cerah sehingga nilai L^* lebih tinggi. Nilai a^* tidak hanya dipengaruhi oleh jumlah sari buah naga merah tetapi juga oleh kombinasi sari nenas madu dengan sari buah naga merah. Oleh karena itu, hubungan antara proporsi sari buah naga merah dan nilai a^* tidak menunjukkan pola yang linear. Parameter a^* menunjukkan intensitas warna merah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan S4 (60% sari nenas madu : 40 sari buah naga merah) memiliki nilai a^* tertinggi yaitu 18,61. Nilai tersebut menunjukkan bahwa perlakuan S4 menghasilkan intensitas warna merah paling tinggi. Kondisi ini karena berkaitan dengan keberadaan pigmen betasianin yang berasal dari sari buah naga merah. Betasianin merupakan pigmen utama penyebab warna merah pada buah naga merah. Meskipun sari buah naga merah pada perlakuan S4 buakan yang tertinggi, hasil penelitian menunjukkan bahwa intensitas warna merah tidak hanya ditentukan jumlah sari buah naga merah yang ditambahkan tetapi juga dipengaruhi oleh interaksi pigmen dengan komposisi bahan, kondisi pH serta proses pengolahan.

Nilai b^* menunjukkan kecenderungan warna kuning (+) hingga biru (-). Perlakuan S4 menghasilkan nilai b^* tertinggi sebesar 13,04, sedangkan perlakuan S2 dan S3 memiliki nilai b^* masing-masing -0,25 dan -0,11. Nilai b^* positif menunjukkan kecenderungan ke arah biru. Perbedaan nilai b^* antarperlakuan menegaskan bahwa perimbangan rasio kedua sari buah berdampak langsung pada keseimbangan kromatis produk akhir. Perubahan profil warna ini dipicu oleh komposisi pigmen alami awal serta ketahanan stabilitasnya selama pemrosesan. Secara keseluruhan, variasi perbandingan sari nenas madu dan sari buah naga merah memberikan pengaruh signifikan terhadap mutu visual puding, di mana setiap kombinasi menghasilkan karakteristik kecerahan (L^*), konsentrasi warna merah (a^*) dan keseimbangan warna kuning-biru (b^*) yang khas.

2. UJI ORGANOLEPTIK

Uji organoleptik merupakan metode pengujian yang digunakan untuk menilai tingkat kesukaan panelis terhadap suatu produk pangan berdasarkan persepsi inderawi seperti warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan. Pengujian ini penting karena atribut sensoris merupakan faktor utama yang menentukan penerimaan konsumen terhadap suatu produk pangan [16].

Pengujian organoleptik pada penelitian ini dilakukan menggunakan metode hedonik, di mana panelis diminta memberikan penilaian berdasarkan tingkat kesukaan terhadap sampel enam puding secara acak, misalnya 1-5 sangat tidak suka sampai sangat suka. Metode ini digunakan dalam evaluasi produk pangan karena mampu menggambarkan preferensi konsumen secara langsung.

Tabel 4. Nilai Hasil Uji Organoleptik Puding (Hedonik & Ranking Friedman)

Perlakuan	Parameter							
	Warna		Rasa		Tekstur		Aroma	
	Rerata	Rangking	Rerata	Rangking	Rerata	Rangking	Rerata	Rangking
S1=30%:70%	4,73	144,50	4,10	99,50	4,20	106,50	4,30	122,00
S2=40%:60%	4,27	103,50	4,23	109,50	4,23	108,00	4,07	95,50
S3=50%:50%	4,07	86,50	4,13	103,00	4,13	101,50	4,07	93,00
S4=60%:40%	4,20	96,00	4,17	105,50	3,83	75,00	4,03	92,00
S5=70%:30%	3,87	64,50	3,23	46,00	3,07	39,50	3,47	58,00
S6=80%:20%	4,07	85,00	4,20	106,50	4,30	119,50	3,90	79,50
BNJ%	bn		bn		bn		bn	

Keterangan:bn (berbeda nyata)

2.1 Warna

Warna merupakan salah satu atribut sensori yang mempengaruhi **tingkat penerimaan konsumen terhadap produk** pangan **karena menjadi** penilaian **awal sebelum produk dikonsumsi**. warna **yang menarik** dapat meningkatkan daya tarik dan minat panelis terhadap produk [17]. berdasarkan hasil uji organoleptik nilai rata-rata warna berkisar 3,87-4,73 dengan kategori agak suka sampai suka. nilai rata-rata dan total ranking tertinggi diperoleh pada perlakuan S1 yaitu 4,73 dan 144,50, sedangkan nilai terendah diperoleh perlakuan S5 yaitu 3,87 dan 64,50 [18]. tingginya tingkat kesukaan panelis terhadap perlakuan S1 diduga karena warna puding lebih menarik dan lebih cerah dibandingkan perlakuan lainnya. perbedaan warna yang dihasilkan dipengaruhi oleh perbandingan sari nenas madu dengan sari buah naga yang digunakan pada setiap perlakuan [19]. kandungan betasianin pada buah naga merah dapat memberikan warna merah yang pekat pada *puding* sehingga mempengaruhi tingkat penerimaan mutu *puding* yang dihasilkan.

2.2 Rasa

Parameter rasa terbukti berbeda nyata, dimana perlakuan S2 menduduki posisi terfavorit dengan skor 4,23. keseimbangan rasa manis dan asam antara nenas madu dan buah naga merah pada formulasi 40%:60% menghasilkan penerimaan rasa yang paling optimal [21]. sedangkan nilai terendah diperoleh perlakuan S5 yaitu 3,23 dan 46,00 dengan presentase 80%:20%.. hal ini menunjukkan bahwa panelis lebih suka rasa *puding* pada perlakuan S2 dibanding perlakuan lainnya.

Perbedaan tingkat kesukaan panelis terhadap rasa dipengaruhi oleh komposisi bahan yang digunakan pada masing-masing perlakuan serta proses pemasakan dan pendinginan puding. keseimbangan rasa pada produk akan mempengaruhi tingkat penerimaan panelis terhadap produk pangan. rasa merupakan atribut sensori yang paling menentukan penerimaan konsumen terhadap suatu peoduk pangan [22].

2.3 Tekstur

Tekstur merupakan salah satu atribut mutu pangan yang berhubungan dengan tingkat kelembutan, kekompakan dan kenyamanan produk saat dikonsumsi, tekstur yang **6** akan meningkatkan tingkat kesukaan panelis terhadap produk pangan [23]. hasil ananlisis organoleptik **menunjukkan bahwa perlakuan memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap parameter tekstur**. nilai **rata-rata** tekstur antara 3,07- 4,30 dengan kategori agak suka dan suka. nilai rata-rata dan total rangking tertinggi diperoleh pada perlakuan S6 yaitu 4,30 dan 119,50 dengan presentase 80% : 20%, sedangkan nilai terendah diperoleh perlakuan S5 yaitu 3,07 dan 119,50 dengan presentase 70% : 30%. hal ini menunjukkan bahwa tekstur pada perlakuan S6 lebih disukai panelis dibandingkan perlakuan lainnya [24].

Perbedaan tekstur *puding* dipengaruhi oleh komposisi bahan, kadar air dan proses pengolahan *puding*. tekstur yang terlalu keras atau terlalu lunak dapat mempengaruhi tingkat penerimaan panelis terhadap produk [25].

2.4 Aroma

Uji aroma menempatkan S1 sebagai formulasi paling disukai (skor 4,30). hal ini didukung oleh dominasi senyawa volatil alami dari gabungan ke **6** a sari buah yang memberikan keharuman khas yang menyenangkan [26]. pangan. hasil analisis organoleptik **menunjukkan bahwa perlakuan memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap parameter aroma**. nilai **rata-rata** aroma berkisar 3,47- 4,30 dengan kategori agak suka sampai suka. nilai

rata-rata dan ranking tertinggi diperoleh perlakuan S1 yaitu 4,30 dan 122,00 dengan presentase 30% : 70%. sedangkan nilai rata-rata terendah pada perlakuan S5 yaitu 3,47 dan 58,00 dengan presentase 70% : 30%. hal ini menunjukkan aroma *puding* pada perlakuan S1 lebih disukai panelis dibandingkan perlakuan lainnya [27].

Aroma dipengaruhi oleh senyawa volatil sari nanas madu dan sari buah naga merah yang menghasilkan aroma khas buah selama proses pengolahan maupun dari bahan baku yang digunakan [28]. setiap bahan pangan memiliki aroma khas yang dapat mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap produk [28]. aroma merupakan atribut sensori penting yang menentukan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk pangan.

IV. KESIMPULAN

Proporsi sari nanas madu dan sari buah naga merah berpengaruh nyata terhadap kadar vitamin C, warna (L^* , a^* , b^*), serta nilai organoleptik puding (warna, rasa, tekstur dan aroma) puding. Perlakuan proporsi sari nanas madu dan sari buah naga merah (40%:60%) menghasilkan kadar Vitamin C tertinggi 5,02%. Pada karakteristik warna, perlakuan S2 menghasilkan nilai kecerahan visual (L^*) tertinggi 46,64, sedangkan nilai whiteness (a^*) dan yellowness (b^*) tertinggi diperoleh pada perlakuan S4 dengan proporsi nanas madu 60% dan sari buah naga merah 40%. Pada Uji organoleptik perlakuan S1 (30%:70%) paling disukai berdasarkan parameter warna dan aroma, perlakuan S2 (40%:60%) paling disukai berdasarkan parameter rasa, sedangkan perlakuan S6 (80%:20%) paling disukai berdasarkan parameter tekstur. sementara itu, proporsi sari nanas madu dan sari buah naga merah tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur Puding berdasarkan hasil uji fisik.

REFERENSI

- [1] H. A. Agoes, *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Salemba Medika edition, 2010.
- [2] Y. F. Husen, *Puding Favorit*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka, 2013.
- [3] D. Nurmala, *40 Resep Aneka Puding Istimewa*. Jakarta: Demedia Pustaka, 2015.
- [4] J. Restu Amelia, R. Rahmawati and V. Prilia Purnama, "formulasi kappa karageand dan konjak terhadap karakteristik kimia puding sari jagung manis", 2020.
- [5] Ismawati, N. Maulidiah. P. Susu Kedelai dan Sari Buah Delima, Merah pada Pembuatan Silky Pudding and "proporsi susu kedelai dan sari buah delima merah pada pembuatan silky pudding untuk penderita hiperkolesterolemia."
- [6] N. Litusni al-aini "formulasi tepung karagenan, tepung pisang kepok dan tepung uwi ungu dalam pembuatan tepung premix puding."
- [7] "pengaruh substitusi bubuk stroberi terhadap karakteristik organoleptik dan vitamin c puding instan yang berpotensi mencegah covid-19 pada balita skripsi."
- [8] Suhaera, Suci Fitriani Sammulia & Hayatul Islamiah, H. "Analisis Kadar Vitamin C pada Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus*) di Kepulauan Riau menggunakan Spektrofotometri Ultraviolet" ,Jurnal Farmasi Indonesia 16(1), 146-152, 2019.

- [9] A. N. Syarifuddin, R. Zantrie, and R. A. Teresia Marbun, "identifikasi kadar vitamin C pada daging dan kulit buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dengan metode spektrofotometri uv-visible," *jurnal farmasimed (JFM)*, vol. 2, no. 1, pp. 40–46, Oct. 2019, doi: 10.35451/jfm.v2i1.285.
- [10] Rachmmad Setyawibawa, Atmiral Ernes dan Eko Sutrisno.(2018). *Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Kandungan Vitamin C pada Varietas Cabai Rawit Merah, Keriting, Dorset Naga dan Carolina Reaper*.Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotecno, 3(1), 263-268.
- [11] Pohan,R, F. "Analisis Vitamin C dalam Varietas Buah Naga dengan Spektrofotometri UV-Vis",2018.
- [12] K. Nishinari,Y. Fang, and S.Guo, "Food hydrocolloids: Application in texture modification and rheology",*Food Hydrocolloids*, vol. 92, pp.12-15,2019.
- [13] Phillips, G. O., & Williams, P.A. (Eds.).(2020).*Handbook of Hydrocolloids* (3rd ed.).Woodhed Publishing/Elsevier.
- [14] Wong, Y.-M., and Siow, L. -F., "Effects of Heat, pH , Antioxidant,Agitation and Light on Betacyanin Stability Using Red-Fleshed Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Juice and Concentrate as Models," *Journal of Food Science and Technology*, vol. 52, no. 5, pp.3086-3092,2015.
- [15] Sari, Y., Santoni,A., and Elisabeth,E., "Comparative Test of Color Stability between Betalain Pigments of Red Dragon Fruits and Anthocyanin Pigments from Tamarillo Fruit at Various Ph," *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*,Vol.21,no. 3, pp. 107-112,2018.
- [16] G.Ares and P.Varela,Methods in Consumer Research:Volume1:New Approaches to Classic Methods.Woodhead Publishing,2018.
- [17] Winarno,buku Kimia Pangan dan Gizi,2019.
- [18] M. Srimati and L. Agestika, "The Substitution of Fresh Moringa Leaves and Moringa Leaves Powder on Organoleptic and Proximate Characteristics of Pudding Pengaruh Substitusi Daun Kelor Segar dan Tepung Daun Kelor terhadap Hasil Uji Organoleptik dan Karakteristik Proksimat Pudding," *Print) Srimati and Agestika | Amerta Nutrition*, vol. 6, no. 2, pp. 164–172, 2022, doi: 10.20473/amnt.v6i2.2022.164.
- [19] L. S. Fitria Prodi and F. Ilmu Kesehatan, "Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami The Rind Of The Fruit Of A Dragon Red (*Hylocereus Polyrhizus*) As A Natural Dye," 2021.
- [20] R. Dwi Arysanti and N. Rohmawati, "Indeks Glikemik, Kandungan Gizi, dan Daya Terima Puding Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas*) dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Glycemic Index, Nutrient Content, and The Acceptance Capability Sweet Potato (*Ipomoea batatas*) Pudding with Addition of Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*)," pp. 107–113, 2019, doi: 10.2473/amnt.v3i2.2019.107-113.
- [21] Israeny Novita Azis,Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch) dengan kombinasi Sari Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Bahan Utama Pembuatan Selai,Skripsi,Universitas Hasanuddin,2022.
- [22] Kurniawati,Uji Organoleptik dan karakteristik rasa pada pembuatan puding nanas (*Ananas comosus* L.Merr) *Jurnal Teknologi Pangan*,12(2),45-52,2018.
- [23] S. Farida, D. Widyastuti, and R. G. Perdana, "Daya Terima Konsumen terhadap Pangan Fungsional Puding Berbahan Baku Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Consumer Acceptance of Functional Food Pudding Made from Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L.) and Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*)," 2023.
- [24] T. Marta Fadhillah *et al.*, "penambahan bubuk dan bubur kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) dalam pembuatan pudding (The Addition of Powder and Porridge of Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) in the production of Pudding)."
- [25] Fitriani,Buah Naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) Pada Pembuatan Puding terhadap Daya Terima Konsumen,Skripsi Universitas Negeri Jakarta,2017.
- [26] J. Restu Amelia, R. Rahmawati, and V. Prilia Purnama, "formulasi kappa karagenan dan konjak terhadap karakteristik kimia puding sari jagung manis," 2020.
- [27] u. nur faizati and a. suyanto, "analisa karbohidrat, protein, dan mutu sensori pada puding air tajin dengan penambahan sari kacang hijau carbohydrate, protein and sensory quality analysis on tajin water pudding with addition of green beans."http://repository.unimus.ac.id
- [28] Rahmayuni,Elsaputra,Usman Pato,Pembuatan Minuman Probiotik Berbasis Kulit Nanas (*Ananas Comosus* L.Merr) Menggunakan *Lactobacillus Casei* Subsp.Casei R-68 yang Diisolasi dari Dadih,Jurnal Fakultas Pertanian,Universitas Riau 3(1),1-9,2016.
- [29] F. Syaiful, M. Indriyani Syafutri, B. Ayu Lestari, S. Sugito, P. Studi Teknologi Hasil Pertanian, and J. Teknologi Pertanian, *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal ke-8 Tahun 2020*.
- [30] J. Teknologi and P. Fakultas Pertanian, "pengaruh perbandingan kulit pisang kepok dan kulit buah naga merah terhadap mutu selai yuli fitriani d1c121051 program studi teknologi industri pertanian," 2020.
- [31] U. Islam and B. Surakarta, "pengaruh penambahan buah naga (*Hylocereus polyrhizus*)Terhadap Sifat Organoleptik Puding Susu Kambing",2022.

- [32] R. Yowandita, "Pembuatan Jelly Drink Nanas (*Ananas comosus* L.Merr) Kajian Tingkat Kematangan Buah Nanas dan Konsentrasi Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik", *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol.6, no.2, pp, 63-73, 2018.
- [33] R. Dwi Arysanti and N. Rohmawati, "Indeks Glikemik, Kandungan Gizi, dan Daya Terima Puding Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas*) dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*), " *Amerta Nutrion*, vol. 3, no.2, pp, 107-113, 2019, doi: 10.2473/amnt.v3i2.2019,107-113.
- [34] L. Putu, P. Wardhani, N. Ratnaningsih, and B. Lastariwati, "Kandungan Gizi, Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik Puding Berbasis Kembang Kol (*Brassica oleracea* var. *Botrytis*) dan Strawberry (*Fragaria x ananassa*) Nutrient content, antioxidant activity and Organoleptic test of Pudding Based on Cauliflower (*Brassica oleracea* var. *Botrytis*) and Strawberry (*Fragaria x ananassa*)," *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, vol. 10, no. 1, p. 2021, doi: 10.17728/jatp.7261.

Jurnal Thufayl lengkap cek plagiasi-

ORIGINALITY REPORT

11%

SIMILARITY INDEX

10%

INTERNET SOURCES

5%

PUBLICATIONS

4%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1

123dok.com

Internet Source

3%

2

archive.umsida.ac.id

Internet Source

3%

3

Submitted to Universitas Negeri Malang

Student Paper

2%

4

repository.ub.ac.id

Internet Source

1%

5

Salma Hairunisa, Tamrin Tamrin, Yuni Safitri, Sandi Asmara. "Pengaruh Suhu dan Ketebalan Irisan Terhadap Kerupuk Otak-Otak Ikan Menggunakan Teknologi Vacuum Frying", Jurnal Agricultural Biosystem Engineering, 2026

Publication

1%

6

es.scribd.com

Internet Source

1%

7

digilib.unhas.ac.id

Internet Source

1%

8

Submitted to Universitas Sumatera Utara

Student Paper

1%

9

bbpadi.litbang.pertanian.go.id

Internet Source

1%

Exclude quotes

On

Exclude matches

< 1%

Exclude bibliography

On