

**PENGARUH PENAMBAHAN ASAM SITRAT PADA EKSTRAK  
ANTOSIANIN KULIT BUAH NAGA MERAH TERHADAP KUALITAS  
NATA DE COCO**

**INDAH DWI LESTARI**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh penambahan asam sitrat pada ekstrak antosianin kulit buah naga merah terhadap kualitas nata de coco yang meliputi penilaian pada aspek warna, rasa dan aroma. Penelitian ini dilakukan di laboratorium Rekayasa dan Analisis boga Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu pelaksanaan penelitian dilakukan sejak bulan Juni 2015 hingga Januari 2016. Dalam penelitian ini digunakan uji organoleptik oleh 30 orang panelis agak terlatih, yaitu mahasiswa program studi Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Produk ini sebelumnya telah melalui tahap validasi oleh 5 orang dosen ahli dan dinyatakan memenuhi syarat kelayakkan untuk dilanjutkan ke tahap uji organoleptik. Hasil yang didapat dari penilaian uji organoleptik adalah nata de coco dengan penambahan asam sitrat sebanyak 0%, 0,02% dan 0,04% memperoleh nilai warna 4,03 untuk penambahan asam sitrat 0,04% dengan kategori warna ungu muda, rasa 3,53 untuk penambahan asam sitrat 0,02% dengan kategori rasa manis sedikit asam dan aroma 3,26 untuk penambahan asam sitrat 0,04% agak beraroma. Hasil uji hipotesis dengan Friedman dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh penambahan asam sitrat terhadap nata de coco sebesar 0%, 0,02%, dan 0,04% pada aspek warna dan rasa nata de coco. Sementara tidak terdapat pengaruh penambahan asam sitrat terhadap nata de coco sebesar 0%, 0,02%, dan 0,04% pada aspek aroma nata de coco. Hasil dari produk terbaik dengan mempertimbangkan aspek rasa adalah nata de cocodengan penambahan asam sitrat sebesar 0,02% yang memiliki warna ungu muda dan rasa manis sedikit asam.

**Kata Kunci: Asam Sitrat, Ekstrak Antosianin, Nata De Coco.**

# **EFFECT OF THE ADDITION OF CITRIC ACID IN THE ANTOSIANIN OF RED DRAGON FRUIT PEEL EXTRACT ON THE QUALITY OF NATA DE COCO**

**INDAH DWI LESTARI**

## **ABSTRACT**

The research aimed was to identify the effect of the addition of citric acid in the red dragon fruit peel extract on the quality of nata de coco, acceptance of the covering on the aspects of color, taste and flavour. This research was conducted in the Laboratory of Food and Nutrition Programme, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The timing of the studies carried out since June 2015 to January 2016. In this study used the organoleptic test by 30 panelists some what trained, the students of the Food and Nutrition Programme State University of Jakarta. This products had previously been through the validation phase by 5 trained and other wise qualified to continue. The results of the organoleptic assessment is nata de coco with the addition of citric acid as much as 0 % , 0.02 % and 0.04 % gain color values of 4.03 to 0.04 % citric acid addition to the category of light purple color , flavor 3 , 53 for the addition of citric acid 0.02 % to the category of slightly sour sweet taste and aroma of 3.26 to 0.04 % addition of citric acid rather flavorful . The results of testing the hypothesis by Friedman possible to conclude that the effect of adding citric acid to nata de coco at 0 % , of 0.02% and 12:04 % on the aspect of color and flavor nata de coco . While there is no effect of adding citric acid to nata de coco at 0 % , of 0.02% and 12:04 % on aspects of nata de coco aroma . The results of products by considering the taste is nata de cocodengan addition of citric acid by 0.02 % , which has a light purple color and sweet taste slightly sour.

**Key words: Citric Acid, Antosianin Extract , Nata De Coco.**