

**SKRIPSI**

**PENGARUH PENAMBAHAN PASTA SARI BUAH NAGA  
MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) PUDING *BAVAROIS*  
TERHADAP SIFAT FISIK DAN KUALITAS  
ORGANOLEPTIK**



**MUHAMMAD RASYID WIJAYA  
1514619072**

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Persyaratan dalam  
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2025**

## LEMBAR PERSETUJUAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penambahan Pasta Sari Buah Naga Merah (*Hydrocereus polyrhizus*) Puding Bavarois Terhadap Sifat Fisik Dan Kualitas Organoleptik

Nama : Muhammad Rasyid Wijaya

Nim : 1514619072

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing I



Dr. Ir. Madiyah, M. Kes.

NIP. 1964020419980322001

Dosen Pembimbing II



Dr. Ir. Alsuhendra, M. Si.

NIP. 197101232001121001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandarsari, S.Pd., M.Si

NIP. 198411022014042002

## LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penambahan Pasta Sari Buah Naga Merah (*Hydrocereus polyrhizus*) Puding Bavarois Terhadap Sifat Fisik Dan Kualitas Organoleptik

Nama : Muhammad Rasyid Wijaya

Nim : 1514619072

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing I

Dr. Ir. Mahdiah, M. Kes.

NIP. 1964020419980322001

Dosen Pembimbing II

Dr. Ir. Alsuhendra, M. Si.

NIP. 197101232001121001

### Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji

Dr. Ir. Ridawati, M. Si  
NIP. 197012181997022001

Anggota Penguji 1

Dra. Mutiara Dahlia, M. Kes  
NIP. 196301141991032001

Anggota Penguji 2

Dr. Guspri Devi Artanti, M. Si  
NIP. 197808022005022001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Si

NIP. 198411022014042002

## LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 22 Agustus 2025

Vera Membuat Pernyataan

*Intelligentia -*



39A56ANX030727218  
Muhammad Asyid Wijaya  
No. Reg: 1514619072



## LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Muhammad Rasyid Wijaya  
NIM : 1514619072  
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga  
Alamat email : m.rasyidwijaya20@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

☒ Skripsi ☐ Tesis ☐ Disertasi ☐ Lain-lain (...)

yang berjudul :

Pengaruh Penambahan Pasta Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Puding Bavarois Terhadap Sifat Fisik Dan Kualitas Organoleptik

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara **fulltext** untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 22 Juli 2025  
Penulis

Muhammad Rasyid Wijaya

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur kita panjatkan kehadiran Allah SWT karena berkat nikmat dan rahmat-Nya pula peneliti dapat menyelesaikan penyusunan proposal skripsi ini. Tujuan penulisan proposal skripsi ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Judul pada penelitian ini adalah “Pengaruh Penambahan Pasta Pewarna Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Puding *Bavarois* terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. Pada penyusunan ini, tidak lupa juga untuk terimakasih kepada berbagai pihak yang telah membantu peneliti melaksanakan penelitian dengan begitu baik. Maka daripada itu, izinkan penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Si selaku selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ir. Mahdiah, M.Kes selaku Dosen Pembimbing 1 yang selalu membimbing dan memberi masukan dalam penelitian skripsi ini
3. Ir. Alsuheindra, M.Si selaku Dosen Pembimbing 2 yang selalu membimbing dan memberi masukan dalam penelitian skripsi ini
4. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si selaku Pembimbing Akademik
5. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu selama masa perkuliahan serta seluruh staf TU dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah berkontribusi dalam administratif selama masa perkuliahan
6. Orang tua, kakak, dan seluruh keluarga yang selalu memberikan dukungan penuh dibersamai dengan doa.
7. Rekan-rekan seperjuangan Prodi Pendidikan Tata Boga 2019 yang saling membantu serta mendukung dalam memberikan informasi dan juga motivasi.

Dalam penulisan skripsi ini, peneliti menyadari masih banyak kekurangan karena keterbatasan pengetahuan, pengalaman dan kemampuan yang dimiliki. Namun, peneliti berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat, baik bagi peneliti maupun pembaca.

Jakarta, 2025

Muhammad Rasyid Wijaya

**PENGARUH PENAMBAHAN PASTA SARI BUAH NAGA MERAH  
(*Hylocereus polyrhizus*) PUDING BAVAROIS TERHADAP SIFAT FISIK  
DAN KUALITAS ORGANOLEPTIK**

**MUHAMMAD RASYID WIJAYA**

**DOSEN PEMBIMBING: Dr. Ir. Mahdiah, M. Kes dan Ir. Alsuhendra, M. Si**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan pasta sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) puding *bavarois* terhadap sifat fisik berupa pori-pori dan tesktur serta kualitas organoleptik produk dengan beberapa aspek yang akan diteliti, meliputi aspek warna, rasa, aroma susu, aroma buah naga merah, ukuran pori, dan juga tekstur. Penelitian dilakukan di Laboratorium *Pastry and Bakery* program studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dengan waktu pelaksanaan penelitian sejak Februari 2024 hingga Juni 2025. Penelitian akan menggunakan metode eksperimen dengan 3 perlakuan penambahan pasta sari buah naga merah yang berbeda. Dalam uji kualitas organoleptik, dilakukan pengujian menggunakan 45 orang panelis agak terlatih. Data yang diperoleh, diolah dan diuji dengan analisis hipotetis uji *Kruskall-wallis*. Hasil uji menunjukkan bahwa tidak adanya pengaruh signifikan terhadap aspek kualitas organoleptik yang meliputi aspek warna, rasa, aroma susu, aroma buah naga merah, ukuran pori, dan juga tekstur. Data uji sifat fisik yang dianalisis menggunakan analisis ANOVA, menunjukkan bahwa tidak terdapat pada pengujian aspek pori-pori. Tetapi terdapat hasil perbedaan signifikan pada uji sifat fisik berupa aspek tekstur. Maka uji sifat fisik tekstur harus dilanjutkan dengan uji *Duncan* dan mendapatkan hasil bahwa penambahan 3,3% merupakan formula yang terbaik. Penambahan pasta sari buah naga merah dengan persentase 3,3% merupakan formulasi yang optimal dalam puding bavarois sekaligus dapat meningkatkan kualitas pada produk.

**Kata Kunci:** Pasta Sari Buah Naga Merah, Puding *Bavarois*, Kualitas Organoleptik, Sifat Fisik

**THE EFFECT OF ADDING RED DRAGON FRUIT (*Hylocereus polyrhizus*)  
PUREE TO BAVAROIS PUDDING ON PHYSICAL PROPERTIES AND  
ORGANOLEPTIC QUALITY**

**MUHAMMAD RASYID WIJAYA**

**SUPERVISORS: Dr. Ir. Mahdiyah, M. Kes and Ir. Alsuhendra, M. Si**

**ABSTRACT**

This study aims to analyze the effect of adding red dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*) pulp paste to bavarois pudding on physical properties such as pore structure and texture, as well as on the product's organoleptic quality. Several sensory attributes will be examined, including color, taste, milk aroma, red dragon fruit aroma, pore size, and texture. The research was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory, Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta, from February 2024 to June 2025. This study employed an experimental method with three different treatments of red dragon fruit pulp paste additions. Organoleptic quality testing involved 45 semi-trained panelists. The obtained data were processed and analyzed using the Kruskal-Wallis test for hypothetical analysis. The results showed no significant effect on the organoleptic quality attributes, including color, taste, milk aroma, red dragon fruit aroma, pore size, and texture. Physical property data were analyzed using ANOVA and indicated no significant differences in pore structure. However, significant differences were observed in the physical property of texture. Thus, the texture analysis was further examined using Duncan's multiple range test, revealing that a 3.3% addition of red dragon fruit pulp paste was the optimal formula. The addition of 3.3% red dragon fruit pulp paste is considered the optimal formulation for bavarois pudding and improves the product quality.

**Keywords:** Red Dragon Fruit Puree, Bavarois Pudding, Organoleptic Quality, Physical Properties

## DAFTAR ISI

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI .....                     | i         |
| LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI.....                            | ii        |
| LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI .....             | iii       |
| LEMBAR PERNYATAAN .....                                   | iv        |
| KATA PENGANTAR .....                                      | v         |
| ABSTRAK.....                                              | vi        |
| ABSTRACT .....                                            | vii       |
| DAFTAR ISI .....                                          | viii      |
| DAFTAR GAMBAR .....                                       | x         |
| DAFTAR TABEL .....                                        | xii       |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                                      | xiv       |
| <br>                                                      |           |
| <b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>                            | <b>1</b>  |
| 1.1 Latar Belakang .....                                  | 1         |
| 1.2 Identifikasi Masalah.....                             | 6         |
| 1.3 Pembatasan Masalah .....                              | 6         |
| 1.4 Rumusan Masalah .....                                 | 6         |
| 1.5 Tujuan Penelitian .....                               | 6         |
| 1.6 Manfaat Penelitian .....                              | 6         |
| <br>                                                      |           |
| <b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>                        | <b>8</b>  |
| 2.1 Landasan Teori .....                                  | 8         |
| 2.1.1 Kualitas Fisik .....                                | 8         |
| 2.1.2 Uji Organoleptik .....                              | 10        |
| 2.1.3 Puding .....                                        | 13        |
| 2.1.4 Buah Naga.....                                      | 25        |
| 2.1.5 Pasta .....                                         | 30        |
| 2.1.6 Maltodekstrin .....                                 | 33        |
| 2.2 Kerangka Pemikiran.....                               | 35        |
| 2.3 Penelitian Relevan .....                              | 36        |
| <br>                                                      |           |
| <b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>                 | <b>39</b> |
| 3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....                      | 39        |
| 3.2 Metode Penelitian .....                               | 39        |
| 3.3 Variabel Penelitian .....                             | 39        |
| 3.4 Definisi Operasional .....                            | 39        |
| 3.4.1 Puding Bavarois .....                               | 39        |
| 3.4.2 Sifat Fisik .....                                   | 40        |
| 3.4.3 Uji Organoleptik Puding <i>Bavarois</i> .....       | 40        |
| 3.5 Desain Penelitian .....                               | 42        |
| 3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel ..... | 44        |
| 3.7 Prosedur Penelitian .....                             | 44        |
| 3.7.1 Kajian Pustaka .....                                | 45        |
| 3.7.2 Penelitian Pendahuluan.....                         | 45        |
| 3.8 Teknik Pengambilan Data .....                         | 65        |
| 3.9 Teknik Analisis Data .....                            | 65        |

|                                                                      |            |
|----------------------------------------------------------------------|------------|
| 3.9.1 Analisis Data Uji Organoleptik .....                           | 65         |
| 3.9.2 Teknik analisis data uji kualitas fisik.....                   | 66         |
| 3.10 Hipotesis Statistik .....                                       | 68         |
| 3.10.1 Hipotesis Statistik Uji Sifat Fisik .....                     | 68         |
| 3.10.2 Hipotesis Statistik Organoleptik.....                         | 68         |
| <b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>                  | <b>70</b>  |
| 4.1 Deskripsi .....                                                  | 70         |
| 4.2 Hasil Uji Validitas .....                                        | 70         |
| 4.2.1 Uji Validitas Aspek Warna.....                                 | 70         |
| 4.2.2 Uji Validitas Aspek Rasa .....                                 | 72         |
| 4.2.3 Hasil Uji Validitas Aspek Aroma Susu .....                     | 73         |
| 4.2.4 Hasil Uji Validitas Aspek Aroma Buah Naga Merah .....          | 74         |
| 4.2.5 Hasil Uji Validitas Aspek Pori-pori pada Puding Bavarois ..... | 75         |
| 4.2.6 Hasil Uji Validitas Aspek Tekstur pada Puding Bavarois.....    | 76         |
| 4.3 Hasil Uji Kualitas Fisik.....                                    | 77         |
| 4.3.1 Aspek Tekstur .....                                            | 77         |
| 4.3.2 Aspek Pori-pori .....                                          | 79         |
| 4.4 Hasil Uji Organoleptik .....                                     | 80         |
| 4.4.1 Aspek Warna <i>Puding Bavarois</i> .....                       | 81         |
| 4.4.2 Aspek Rasa Puding <i>Bavarois</i> .....                        | 83         |
| 4.4.3 Aspek Aroma Susu .....                                         | 85         |
| 4.4.4 Aspek Aroma Buah Naga .....                                    | 87         |
| 4.4.5 Aspek Ukuran Pori Puding Bavarois.....                         | 89         |
| 4.4.6 Aspek Tekstur Puding Bavarois .....                            | 91         |
| 4.5 Pembahasan Hasil Penelitian .....                                | 93         |
| 4.5.1 Hasil Uji Sifat Fisik.....                                     | 93         |
| 4.5.2 Hasil Uji Kualitas Organoleptik .....                          | 93         |
| 4.6 Kelemahan Penelitian .....                                       | 96         |
| <b>BAB V PENUTUP .....</b>                                           | <b>97</b>  |
| 5.1 Kesimpulan .....                                                 | 97         |
| 5.2 Saran .....                                                      | 98         |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>                                           | <b>99</b>  |
| <b>LAMPIRAN .....</b>                                                | <b>105</b> |

*Intelligentia - Dignitas*

## DAFTAR GAMBAR

| No   | Judul Gambar                                                                               | Halaman |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 2.1  | Puding Roti.....                                                                           | 14      |
| 2.2  | Rice Pudding.....                                                                          | 15      |
| 2.3  | Frankfurt Pudding.....                                                                     | 16      |
| 2.4  | Puding Karamel .....                                                                       | 17      |
| 2.5  | Silky Puding.....                                                                          | 18      |
| 2.6  | Puding Bavarois .....                                                                      | 19      |
| 2.7  | Gelatin .....                                                                              | 20      |
| 2.8  | Tepung Maizena .....                                                                       | 21      |
| 2.9  | Tepung Agar-agar .....                                                                     | 22      |
| 2.10 | Susu UHT .....                                                                             | 23      |
| 2.11 | Telur Ayam .....                                                                           | 24      |
| 2.12 | Gula Pasir .....                                                                           | 25      |
| 2.13 | Bagan Alur Pembuatan Puding Bavarois.....                                                  | 26      |
| 2.14 | Buah Naga Putih.....                                                                       | 17      |
| 2.15 | Buah Naga Super Merah.....                                                                 | 18      |
| 2.16 | Buah Naga Merah.....                                                                       | 20      |
| 2.17 | Bagan Alur Pembuatan Pasta Buah Naga Merah.....                                            | 21      |
| 2.18 | Maltodekstrin.....                                                                         | 22      |
| 3.1  | Kurva Springiness.....                                                                     | 46      |
| 3.2  | Hand Mixer .....                                                                           | 50      |
| 3.3  | Sauce Pan .....                                                                            | 50      |
| 3.4  | Measuring Glass .....                                                                      | 50      |
| 3.5  | Stainless Bowl.....                                                                        | 51      |
| 3.6  | Timbangan Digital.....                                                                     | 51      |
| 3.7  | Spatula.....                                                                               | 51      |
| 3.8  | Kompas Gas.....                                                                            | 51      |
| 3.9  | Bagan Alur Proses Pembuatan Pasta Buah Naga Merah....                                      | 53      |
| 3.10 | Hasil Uji Coba Pembuatan Pasta Buah Naga Merah.....                                        | 54      |
| 3.11 | Hasil Uji Coba Pembuatan Pasta Buah Naga Merah<br>penambahan Maltodekstrin.....            | 55      |
| 3.12 | Diagram Alur Proses Pembuatan Puding Bavarois.....                                         | 57      |
| 3.13 | Hasil Uji Coba Puding Bavarois Resep Standar sebagai<br>Produk Kontrol.....                | 58      |
| 3.14 | Hasil Uji Coba Lanjutan Puding Bavarois Resep Standar<br>sebagai Produk Kontrol.....       | 59      |
| 3.15 | Bagan Alur Pembuatan Puding Bavarois penambahan<br>Pasta Pewarna Sari Buah Naga Merah..... | 61      |
| 3.16 | Hasil Ujicoba Resep Penambahan Pasta Buah Naga Merah<br>sebanyak 2,3%.....                 | 62      |
| 3.17 | Hasil Ujicoba Resep Penambahan Pasta Buah Naga Merah<br>sebanyak 2,8%.....                 | 63      |
| 3.18 | Hasil Ujicoba Resep Penambahan Pasta Buah Naga Merah<br>sebanyak 3,3%.....                 | 64      |
| 3.19 | Hasil Ujicoba Resep Penambahan Pasta Buah Naga Merah<br>sebanyak 3,8%.....                 | 65      |

|      |                                                                    |    |
|------|--------------------------------------------------------------------|----|
| 3.20 | Aspek Instrument Warna.....                                        | 71 |
| 4.1  | Grafik Hasil Rata-rata Uji Organoleptik Aspek Warna.....           | 79 |
| 4.2  | Grafik Hasil Rata-rata Uji Organoleptik Aspek Rasa.....            | 81 |
| 4.3  | Grafik Hasil Rata-rata Uji Organoleptik Aspek Aroma Susu.....      | 83 |
| 4.4  | Grafik Hasil Rata-rata Uji Organoleptik Aspek Aroma Buah Naga..... | 85 |
| 4.5  | Grafik Hasil Rata-rata Uji Organoleptik Aspek Pori-pori...         | 87 |
| 4.6  | Grafik Hasil Rata-rata Uji Organoleptik Aspek Tekstur.....         | 89 |

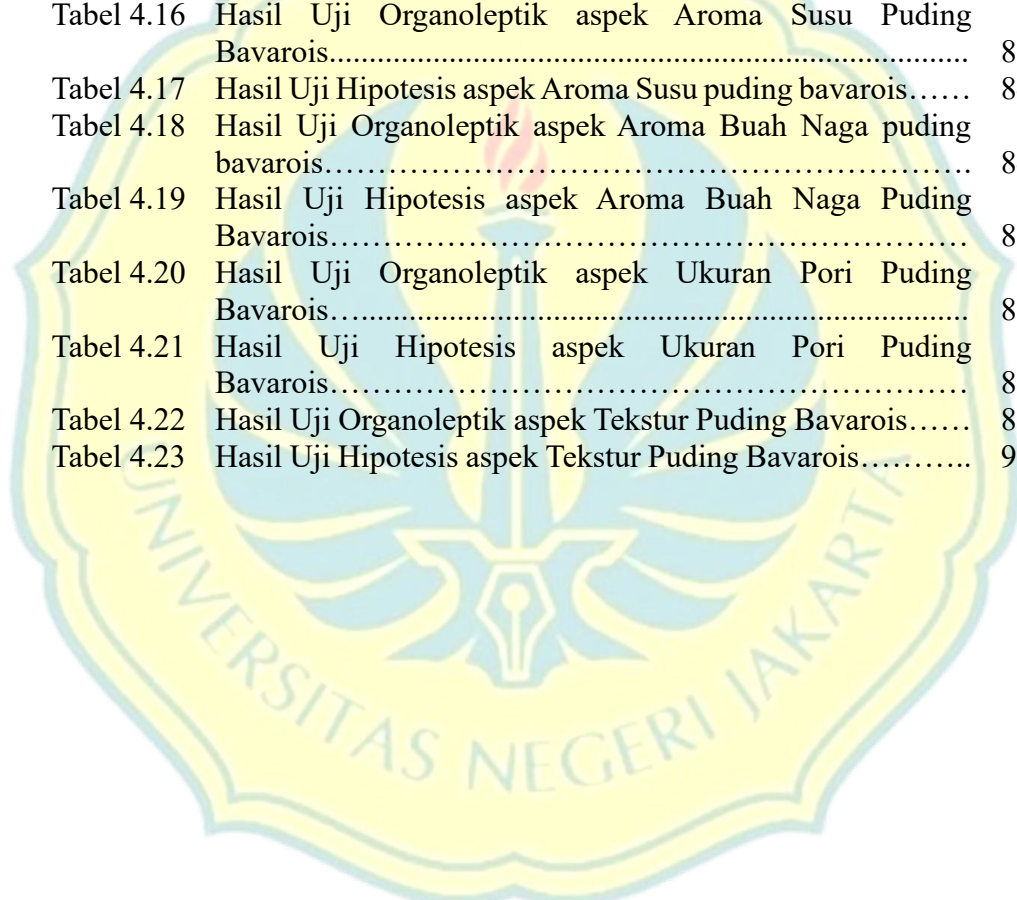


*Intelligentia - Dignitas*

## DAFTAR TABEL

|            |                                                                                                      |    |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 2.1  | Kandungan Gizi Buah Naga Putih.....                                                                  | 16 |
| Tabel 2.2  | Kandungan Gizi Buah Naga Merah per-100 gram.....                                                     | 18 |
| Tabel 3.1  | Kriteria Penilaian Uji Organoleptik.....                                                             | 43 |
| Tabel 3.2  | Desain Penelitian Puding Bavarois penambahan Pasta Buah Naga Merah Persentase 2,3%.....              | 44 |
| Tabel 3.3  | Desain Penelitian Puding Bavarois penambahan Pasta Buah Naga Merah Persentase 2,8%.....              | 45 |
| Tabel 3.4  | Desain Penelitian Puding Bavarois penambahan Pasta Buah Naga Merah Persentase 3,3%.....              | 45 |
| Tabel 3.5  | Penilaian Kualitas Fisik Aspek Tekstur.....                                                          | 47 |
| Tabel 3.6  | Penilaian Kualitas Fisik Aspek Pori-pori.....                                                        | 48 |
| Tabel 3.7  | Bahan-bahan Pembuatan Puding Bavarois.....                                                           | 49 |
| Tabel 3.8  | Peralatan Pembuatan Puding Bavarois.....                                                             | 50 |
| Tabel 3.9  | Resep Uji Coba Pasta Buah Naga Merah.....                                                            | 54 |
| Tabel 3.10 | Hasil Uji Coba Pasta Buah Naga Merah.....                                                            | 54 |
| Tabel 3.11 | Hasil Rendemen Pasta Buah Naga Merah.....                                                            | 55 |
| Tabel 3.12 | Hasil Uji Coba Pasta Buah Naga Merah Penambahan Maltodekstrin.....                                   | 55 |
| Tabel 3.13 | Formula Uji Coba Puding Bavarois.....                                                                | 58 |
| Tabel 3.14 | Hasil Uji Coba Resep Standar sebagai Produk Kontrol.....                                             | 58 |
| Tabel 3.15 | Formula Uji Coba Lanjutan Resep Standar Puding Bavarois.....                                         | 59 |
| Tabel 3.16 | Hasil Uji Coba Lanjutan Resep Standar sebagai Produk Kontrol.....                                    | 52 |
| Tabel 3.17 | Formula Uji Coba Penambahan Pasta Buah Naga Merah terhadap Puding <i>Bavarois</i> sebanyak 2,3%..... | 63 |
| Tabel 3.18 | Hasil Uji Coba Penambahan Pasta Buah Naga Merah terhadap Puding <i>Bavarois</i> sebanyak 2,3%.....   | 63 |
| Tabel 3.19 | Formula Uji Coba Penambahan Pasta Buah Naga Merah terhadap Puding <i>Bavarois</i> sebanyak 2,8%..... | 64 |
| Tabel 3.20 | Hasil Uji Coba Penambahan Pasta Buah Naga Merah terhadap Puding <i>Bavarois</i> sebanyak 2,8%.....   | 64 |
| Tabel 3.21 | Formula Uji Coba Penambahan Pasta Buah Naga Merah terhadap Puding <i>Bavarois</i> sebanyak 3,3%..... | 65 |
| Tabel 3.22 | Hasil Uji Coba Penambahan Pasta Buah Naga Merah terhadap Puding <i>Bavarois</i> sebanyak 3,3%.....   | 65 |
| Tabel 3.23 | Formula Uji Coba Penambahan Pasta Buah Naga Merah terhadap Puding <i>Bavarois</i> sebanyak 3,8%..... | 66 |
| Tabel 3.24 | Hasil Analisis Uji Coba Resep Modifikasi penambahan Pasta Buah Naga Merah sebanyak 3,8%.....         | 66 |
| Tabel 4.1  | Hasil Uji Validitas Aspek Warna Puding <i>Bavarois</i> .....                                         | 69 |
| Tabel 4.2  | Hasil Uji Validitas aspek Rasa Puding Bavarois.....                                                  | 70 |
| Tabel 4.3  | Hasil Uji Validitas aspek Aroma Susu Puding Bavarois.....                                            | 71 |
| Tabel 4.4  | Hasil Uji Validitas aspek Aroma Buah Naga Puding Bavarois.....                                       | 72 |
| Tabel 4.5  | Hasil Uji Validitas aspek Pori-pori Puding <i>Bavarois</i> .....                                     | 73 |
| Tabel 4.6  | Hasil Uji Validitas aspek Tekstur Puding <i>Bavarois</i> .....                                       | 74 |

|            |                                                                                |    |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 4.7  | Hasil Uji Kualitas Fisik aspek Tekstur Puding Bavarois.....                    | 75 |
| Tabel 4.8  | Hasil Uji Hipotesis Kualitas Fisik aspek Tekstur Puding Bavarois.....          | 75 |
| Tabel 4.9  | Hasil Uji Hipotesis Lanjutan Kualitas Fisik aspek Tekstur Puding Bavarois..... | 76 |
| Tabel 4.10 | Hasil Uji Kualitas Fisik aspek Pori-pori Puding <i>Bavarois</i> ....           | 77 |
| Tabel 4.11 | Hasil Uji Hipotesis Kualitas Fisik aspek Pori-pori Puding Bavarois.....        | 78 |
| Tabel 4.12 | Hasil Uji Organoleptik aspek Warna Puding Bavarois.....                        | 78 |
| Tabel 4.13 | Hasil Uji Hipotesis aspek Warna Puding Bavarois.....                           | 80 |
| Tabel 4.14 | Hasil Uji Organoleptik aspek Rasa Puding Bavarois.....                         | 80 |
| Tabel 4.15 | Hasil Uji Hipotesis aspek Rasa puding Bavarois.....                            | 82 |
| Tabel 4.16 | Hasil Uji Organoleptik aspek Aroma Susu Puding Bavarois.....                   | 82 |
| Tabel 4.17 | Hasil Uji Hipotesis aspek Aroma Susu puding bavarois.....                      | 84 |
| Tabel 4.18 | Hasil Uji Organoleptik aspek Aroma Buah Naga puding bavarois.....              | 84 |
| Tabel 4.19 | Hasil Uji Hipotesis aspek Aroma Buah Naga Puding Bavarois.....                 | 86 |
| Tabel 4.20 | Hasil Uji Organoleptik aspek Ukuran Pori Puding Bavarois.....                  | 86 |
| Tabel 4.21 | Hasil Uji Hipotesis aspek Ukuran Pori Puding Bavarois.....                     | 88 |
| Tabel 4.22 | Hasil Uji Organoleptik aspek Tekstur Puding Bavarois.....                      | 88 |
| Tabel 4.23 | Hasil Uji Hipotesis aspek Tekstur Puding Bavarois.....                         | 90 |



*Intelligentia - Dignitas*

## DAFTAR LAMPIRAN

|               |                                                                                 |     |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Lampiran 1    | Instrumen Penilaian Uji Validasi.....                                           | 104 |
| Lampiran 2.a  | Lembar Penilaian Uji Kualitas Organoleptik 1.....                               | 106 |
| Lampiran 2.b  | Lembar Penilaian Uji Kualitas Organoleptik 2.....                               | 108 |
| Lampiran 2.c  | Lembar Penilaian Uji Kualitas Organoleptik 3.....                               | 110 |
| Lampiran 3.a  | Hasil Uji Fisik Aspek Tekstur.....                                              | 112 |
| Lampiran 3.b  | Hasil Uji Fisik aspek Pori-pori.....                                            | 114 |
| Lampiran 4.a  | Hasil Uji Kualitas Organoleptik aspek Warna.....                                | 117 |
| Lampiran 4.b  | Hasil Uji Kualitas Organoleptik aspek Rasa.....                                 | 118 |
| Lampiran 4.c  | Hasil Uji Kualitas Organoleptik aspek Aroma Susu.....                           | 120 |
| Lampiran 4.d  | Hasil Uji Kualitas Organoleptik aspek Aroma Buah Naga.....                      | 121 |
| Lampiran 4.e  | Hasil Uji Kualitas Organoleptik aspek Ukuran Pori.....                          | 123 |
| Lampiran 4.f  | Hasil Uji Kualitas Organoleptik aspek Tekstur.....                              | 124 |
| Lampiran 5    | Tabel Distribusi $X^2$ Uji <i>Kruskall-wallis</i> .....                         | 126 |
| Lampiran 6    | Tabel Distribusi F ANOVA.....                                                   | 126 |
| Lampiran 7    | Tabel <i>Duncan</i> .....                                                       | 127 |
| Lampiran 8    | Dokumentasi Pembuatan Pasta sari buah naga merah...                             | 127 |
| Lampiran 9    | Dokumentasi Pembuatan Puding <i>Bavarois</i> .....                              | 128 |
| Lampiran 10   | Dokumentasi Uji Fisik Tekstur.....                                              | 129 |
| Lampiran 11.a | Hasil Uji Sifat Fisik Penambahan 2,3%.....                                      | 130 |
| Lampiran 11.b | Hasil Uji Sifat Fisik penambahan 2,8%.....                                      | 131 |
| Lampiran 11.c | Hasil Uji Sifat Fisik penambahan 3,3%.....                                      | 132 |
| Lampiran 12   | Dokumentasi Pengambilan Data.....                                               | 133 |
| Lampiran 13   | Label dan Kemasan Puding Bavarois penambahan pasta pewarna buah naga merah..... | 133 |
| Lampiran 14   | Daftar riwayat hidup.....                                                       | 134 |

*Intelligentia - Dignitas*