

PENGARUH PENAMBAHAN KULIT BUAH NAGA MERAH TERHADAP KUALITAS *GELATO DADIAH*

(The Effect Of Adding Red Dragon Fruit Skin On The Quality Of Dadiah Gelato)

Badriyah Maulidya Yunianti¹, Anni Faridah*², Rahmi Holinesti³, Cici Andriani⁴
^{1,2,3,4}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: faridah.anni@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

Gelato is a type of frozen dairy food dessert which is a processed product made from cow's milk in the low fat ice cream category. Dadiah gelato has an unattractive color, namely creamy yellow, therefore there needs to be innovation or effort that can be made to make the color of dadiah gelato more attractive, such as adding dragon fruit skin. 30-35% of dragon fruit is the skin of the fruit, but it is often considered waste without being used for anything more useful. Dragon fruit skin contains a natural dye, namely betacyanin, which plays a role in providing a red color and is a betalain group which has the potential to become a natural dye for food to be used as an alternative to synthetic dyes. This research aims to analyze the effect of adding 15%, 25% and 35% of red dragon fruit skin on the quality of the color, aroma, texture, taste and preferences of the dadiah gelato produced. This type of research is a pure experiment using a Completely Randomized Design method. The data used is primary data obtained directly from 3 limited panelists by filling in the organoleptic test format for the quality of gelato with the effect of adding red dragon fruit skin. The data obtained is then tabulated in table form and Analysis of Variance (ANOVA) is carried out, if $F_h > F_t$ then followed by the Duncan Test. The results of the research showed that there was a significant effect of adding red dragon fruit skin of 15%, 25% and 35% on the color quality (pink fanta). The best result from the gelato quality test with the addition of red dragon fruit skin was 35%.

Keyword: *Gelato, Dadiah, Red Dragon Fruit Skin.*

ABSTRAK

*Gelato termasuk jenis frozen dairy food dessert yang merupakan produk olahan berbahan dasar susu sapi dengan kategori es krim rendah lemak. Gelato dadiah memiliki warna yang kurang menarik yaitu kuning krem, oleh sebab itu perlu adanya inovasi atau usaha yang dapat dilakukan untuk membuat warna gelato dadiah lebih menarik seperti dengan menambahkan kulit buah naga. Bagian dari buah naga 30-35% merupakan kulit buah namun seringkali dianggap limbah tanpa dimanfaatkan menjadi yang lebih berguna. Kulit buah naga mengandung zat warna alami yaitu *betasianin* yang berperan memberikan warna merah dan merupakan golongan *betalain* yang berpotensi menjadi pewarna alami untuk pangan untuk dijadikan alternatif pengganti pewarna sintentis. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan kulit buah naga merah sebanyak 15%, 25%, dan 35% terhadap kualitas warna, aroma, tekstur, rasa dan kesukaan *gelato* dadiah yang dihasilkan. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap. Data yang digunakan adalah data primer yang didapatkan langsung dari 3 orang panelis terbatas dengan pengisian format uji organoleptik terhadap kualitas *gelato* dengan pengaruh penambahan kulit buah naga merah Data yang diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANAVA), jika $F_h > F_t$ maka dilanjutkan dengan Uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh penambahan kulit buah naga merah sebanyak 15%, 25%, dan 35% yang signifikan terhadap kualitas warna (pink fanta). Hasil terbaik dari uji kualitas *gelato* dengan penambahan kulit buah naga merah yaitu 35%.*

Kata kunci: *Gelato, Dadiah, Kulit Buah Naga Merah.*

How to Cite: Badriyah Maulidya Yunianti¹, Anni Faridah*², Rahmi Holinesti³, Cici Andriani⁴. 2024. Pengaruh Penambahan Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kualitas Gelato Dadiah. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (2): pp. 174-181, DOI: 10.24036/jptbt.v5i2.12932



PENDAHULUAN

Gelato merupakan jenis es krim Italia yang kini banyak dikembangkan di Indonesia, salah satunya yaitu di Hokky Iceland kota Padang. Gelato termasuk jenis frozen dairy food dessert yang merupakan produk olahan berbahan dasar susu sapi dan termasuk dalam kategori es krim rendah lemak (Shingh, 2020). Gelato dan es krim memiliki komposisi bahan yang sama dengan persentase berbeda. Komposisi bahan utama gelato meliputi susu sapi, whipped cream, kuning telur, dan gula. Gelato dalam proses pembuatannya menggunakan komposisi susu lebih banyak dari pada krim serta tanpa ditambahkan bahan penstabil, sehingga membuat gelato memiliki rasa susu yang sangat kuat dibanding es krim. Gelato memiliki kadar lemak lebih rendah (4-8%) dan total padatan (32-42%) dibandingkan es krim biasa, tetapi biasanya memiliki gula yang lebih tinggi (16-21%) untuk memberikan tekstur yang lembut dan dapat disendok (Shingh, 2020). Kandungan lemak yang rendah dan tidak mengandung banyak udara membuat gelato memiliki tekstur yang lebih konsentrat (mengikat) dari pada es krim sehingga menjadi lebih mudah untuk menyerap rasa yang ditambahkan. Satu porsi $\frac{1}{2}$ cangkir (78gr) es krim akan menyumbang 210kal dan 16gr gula, sedangkan satu porsi gelato (88gr) mengandung 160kal dan 17gr gula (Shingh, 2020). Ini adalah alasan gelato mampu mengemas lebih banyak rasa dari pada es krim tradisional lainnya dan gelato mengambil rasa dari bahan-bahan alami sehingga lebih mudah dirasakan oleh indra sensoris manusia. Warna dan rasa gelato pada umumnya merupakan hal pertama yang akan diperhatikan oleh konsumen saat membeli gelato atau sebelum mengonsumsinya. Pengembangan produk gelato perlu dilakukan dengan menciptakan inovasi rasa baru serta warna yang menarik seperti menambahkan dadiah dan pewarna alami dari buah-buahan, karena gelato yang beredar dipasaran mayoritas menggunakan bahan perasa buatan dan bahan perasa import sementara penggunaan bahan perasa dari produk lokal serta bahan alami masih terbatas.

Dadiah adalah gumpalan susu yang tidak berubah atau pecah kembali setelah menggumpal, berbau, berasa asam dan dihasilkan dengan cara memeram susu kerbau dalam tabung bambu (Zulhasmi, 2021). Dadiah di Sumatera Barat merupakan salah satu makanan tradisional yang dihasilkan dari fermentasi susu kerbau secara spontan, dan memiliki bakteri asam laktat (BAL) sebagai bakteri probiotik, sehingga perlu dipacu perkembangannya menuju era komersialisasi modern. Bakteri asam laktat mempunyai efek yang baik bagi kesehatan karena metabolit yang dihasilkan dapat menghambat bakteri patogen, menurunkan kolesterol, bersifat anti mutagenik, anti karsinogenik, dan anti vaginitis, memperbaiki sistem kekebalan tubuh, mencegah sembelit, serta memproduksi vitamin B dan bakteriosin (Erlita, 2016). Dadiah mempunyai kelemahan dari segi rasa asam dan aroma amis yang kurang disukai masyarakat, oleh sebab itu perlu adanya inovasi atau usaha yang dapat dilakukan untuk menarik minat masyarakat dalam mengonsumsi dadiah seperti dengan menambahkan kulit buah naga. Kulit buah naga dalam pembuatan gelato dadiah berfungsi sebagai pewarna alami, dikarenakan gelato dadiah memiliki warna yang kurang menarik yaitu kuning krem serta membatasi penggunaan pewarna sintetis yang dapat membahayakan kesehatan.

Buah naga (Dragon Fruit) merupakan buah pendatang yang banyak digemari oleh masyarakat karena memiliki khasiat dan manfaat serta nilai gizi cukup tinggi. Buah naga memiliki beberapa jenis, salah satunya yaitu buah naga putih dan merah. Bagian dari buah naga 30-35% merupakan kulit buah namun seringkali hanya dibuang sebagai sampah dan dianggap limbah tanpa dimanfaatkan menjadi yang lebih berguna (Cristina, 2022). Kulit buah naga mengandung senyawa antioksidan cukup tinggi yang mampu melawan oksidasi dalam tubuh. Kulit buah naga merah mengandung vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3 dan vitamin C, protein, lemak, karbohidrat, serat kasar, tiamin, niasin, pyridoxine, kobalamin, glukosa, fenol, betasianin, polifenol, karoten, fosfor, besi dan flavonoid (Talibo, 2023). Kulit buah naga mengandung zat warna alami yaitu betasianin yang cukup tinggi. Betasianin merupakan zat warna yang berperan memberikan dapat dijadikan alternatif pengganti pewarna sintetis yang lebih aman bagi kesehatan (Hatuwe, 2020). Kulit buah naga dapat dimanfaatkan menjadi alternatif dalam pengolahan dadiah untuk meningkatkan nilai gizi dan warna dari gelato, sehingga dapat diterima oleh masyarakat.

BAHAN DAN METODE

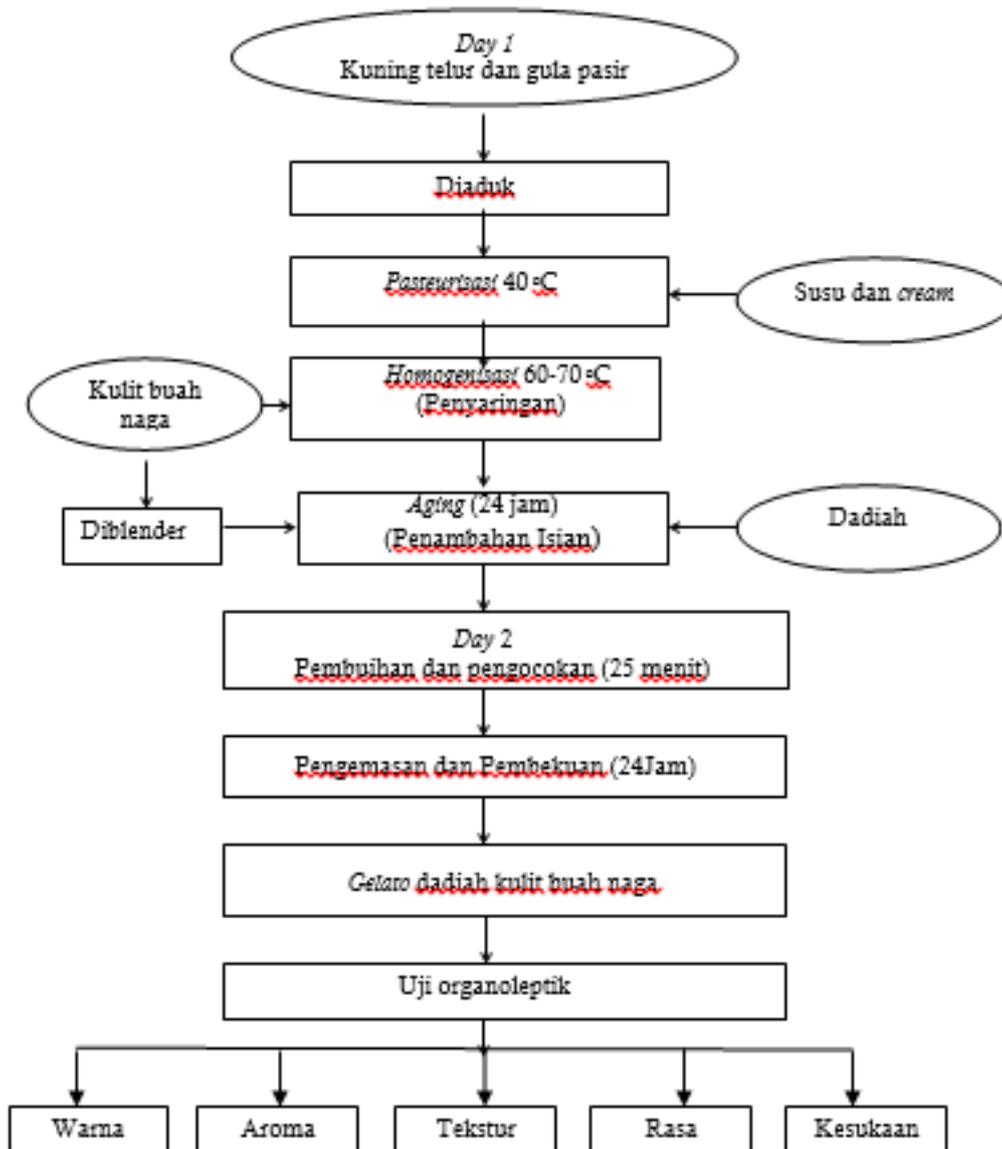
Jenis penelitian adalah eksperimen murni (true eksperimen), yaitu dengan cara melakukan percobaan secara langsung terhadap pembuatan gelato dadiah menggunakan kulit buah naga dengan kadar pemakaian yang berbeda yaitu 0%, 15%, 25%, dan 35%. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April tahun 2023 s/d Januari tahun 2024 di workshop Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap yang menggunakan 4 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Data yang digunakan adalah data yang didapatkan langsung dari 3 orang panelis terbatas dengan pengisian format uji organoleptik terhadap kualitas gelato dadiah kulit buah naga merah meliputi warna (pink fanta), aroma (tidak aroma dadiah), tekstur (lembut), rasa (manis, dan tidak terasa asam dari dadiah), dan kesukaan. Data dianalisis dengan menggunakan Analisis Varian (ANAVA), jika analisis varian menunjukkan $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji duncan.

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu: kuning telur, gula pasir, susu cair, whipped cream, dadiah dan kulit buah naga merah. Resep standar dalam pembuatan gelato dadiah dengan penambahan kulit buah naga menggunakan resep yang sudah dimodifikasi dari resep gelato tolak angin pastry kitchen Hotel Tentrem Yogyakarta (2022). Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 1 dibawah ini :

Tabel 1. Bahan-bahan untuk pembuatan *gelato* dadiah kulit buah naga merah

No	Komponen	Resep Penelitian			
		Kontrol	15%	25%	35%
1.	Fresh milk	450 gr	450 gr	450 gr	450 gr
2.	Whipped cream	75 gr	75 gr	75 gr	75 gr
3.	Kuning telur	75 gr	75 gr	75 gr	75 gr
4.	Gula pasir	200 gr	200 gr	200 gr	200 gr
5.	Dadiah	200 gr	200 gr	200 gr	200 gr
6.	Kulit buah naga	-	150 gr	250 gr	350 gr

Prosedur pembuatan gelato dadiah dengan pengaruh penambahan kulit buah naga dapat dilihat pada Gambar 1 dibawah ini:



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan *Gelato* Dadiah

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

Hasil penelitian dari pengaruh penambahan kulit buah naga merah terhadap kualitas *gelato* dadiah dapat dilihat dalam gambar berikut:



Gambar 1. Hasil Penambahan Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kualitas *Gelato* Dadiah

Berdasarkan Gambar 1 dapat diketahui bahwa nilai rata-rata uji jenjang untuk kualitas *gelato* dadiah kulit buah naga merah, hasil terbaik kualitas warna (warna pink fanta) terdapat pada X3 yaitu 3,56 dengan kategori warna pink fanta. Lalu untuk hasil terbaik kualitas aroma (tidak aroma dadiah) terdapat pada X3 yaitu 3,11 dengan kategori kurang aroma dadiah. Hasil terbaik kualitas tekstur (lembut) terdapat pada X3 yaitu 4,00 dengan kategori tekstur lembut. Lalu untuk hasil terbaik kualitas rasa (rasa manis) terdapat pada X3 yaitu 3,67 dengan kategori rasa manis. Hasil terbaik kualitas rasa (tidak terasa asam) terdapat pada X3 yaitu 3,00 dengan kategori rasa kurang rasa asam. Hasil terbaik kesukaan terdapat pada X3 yaitu 3,22 dengan kategori suka. Hasil diatas dapat diketahui secara umum perlakuan terbaik terdapat pada X3 (35%), dengan kualitas aroma (tidak aroma dadiah), rasa (manis), rasa (tidak terasa asam), tekstur (lembut), dan kesukaan (suka). Sedangkan untuk kualitas warna (pink fanta) berbeda nyata sehingga perlu dilakukan uji Duncan.

B. Pembahasan

Kualitas *gelato* dadiah kulit buah naga merah meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, dan kesukaan maka diperoleh hasil penelitian sebagai berikut:

1. Pengaruh Kualitas Warna *Gelato* Dadiah dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah Sebanyak (0%,15%,25%,35%)

Warna merupakan atribut mutu yang pertama kali dinilai dalam penerimaan suatu produk makanan karena warna dapat mempengaruhi penilaian seseorang akan produk makanan tersebut. Warna merupakan kesan pertama yang muncul dan dinilai oleh panelis. Kulit buah naga merah mengandung zat warna alami berwarna merah yang dapat dijadikan pengganti warna sintetis yang lebih aman bagi kesehatan. Meningkatnya penambahan kulit buah naga merah menyebabkan peningkatan warna merah pada es krim kulit buah naga merah yang dihasilkan (Waladi, 2015: 6). Nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan yaitu memiliki nilai rata-rata 1,00 dengan kategori warna tidak pink fanta pada *gelato*, pada perlakuan memiliki rata-rata 1,78 dengan kategori warna kurang pink fanta pada *gelato*, sedangkan pada perlakuan memiliki rata-rata 2,56 dengan kategori warna cukup pink fanta pada *gelato*, dan memiliki rata-rata 3,56 dengan kategori warna pink fanta pada *gelato*. Berdasarkan Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan nilai Fhitung sebesar 89,25 lebih besar dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76. Dengan demikian ditolak dan diterima karena terdapat pengaruh yang signifikan dari penambahan kulit buah naga merah terhadap kualitas warna pink fanta pada *gelato* dadiah kulit buah naga merah.

Tabel 2. Hasil Uji Duncan Kualitas *Gelato* Dadiah Kulit Buah Naga Merah

No	Komponen	Komposisi Bahan Penelitian			
		X0 0 gr	X1 15 gr	X2 25 gr	X3 35 gr
1.	Warna	1,00 ^a	1,78 ^b	2,56 ^c	3,56 ^d

Berdasarkan Tabel 2 di atas dapat dilihat bahwa hasil uji duncan untuk kualitas warna pink fanta pada perlakuan X1 dan X3 berbeda nyata, X2 dan X0 berbeda nyata, X2 dan X1 berbeda nyata, X3 dan X0 berbeda nyata, X3 dan X1 berbeda nyata, sedangkan X0 dan X1 berbeda nyata. Perbedaan formula perlakuan pada gelato dadiah berpengaruh nyata terhadap warna yang dihasilkan oleh produk. Warna pink fanta pada gelato dipengaruhi oleh jumlah kulit buah naga merah yang digunakan. Semakin banyak kulit buah naga merah yang digunakan maka semakin pink fanta warna gelato dadiah dan makin tinggi nilai rata-rata. Kulit buah naga mengandung zat warna alami yaitu betasianin yang cukup tinggi. Hal ini sesuai dengan pendapat Hatuwe (2020: 2) “Betasianin merupakan zat warna yang berperan memberikan warna merah dan merupakan golongan betalain yang berpotensi menjadi pewarna alami untuk pangan dan dapat dijadikan alternatif pengganti pewarna sintesis yang lebih aman bagi kesehatan”.

2. Pengaruh Kualitas Aroma *Gelato* Dadiah dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah Sebanyak (0%,15%,25%,35%)

Aroma dapat didefinisikan sebagai sesuatu yang diamati dengan indera penciuman. Pengujian terhadap aroma dianggap penting dalam industri pangan, karena dengan cepat dapat memberikan hasil penilaian terhadap produk tentang diterima atau tidaknya produk tersebut. Seperti yang dijelaskan Arziyah (2022: 108) “Aroma yang disebarkan oleh makanan merupakan daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera”. Aroma khas dari *gelato* adalah aroma susunya karena merupakan bahan utama dalam pembuatan *gelato*. Aroma dari *gelato* juga dapat ditingkatkan dengan penambahan berbagai essence seperti vanilla, aroma buah-buahan, serta aroma lain (Goff dan Hartel, 2013). Nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan yaitu memiliki nilai rata-rata 2,22 dengan kategori beraroma dadiah, pada perlakuan memiliki rata-rata 2,44 dan X₂ memiliki rata-rata 2,56 dengan kategori cukup aroma dadiah, dan memiliki rata-rata 3,11 dengan kategori kurang aroma dadiah. Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan Fhitung sebesar -2,48 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76. Dengan demikian H₀ diterima dan H_a ditolak sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penambahan kulit buah naga merah terhadap aroma pada *gelato*. Peningkatan penambahan kulit buah naga merah berpengaruh terhadap aroma gelato, dikarenakan kulit buah naga merah memiliki citarasa langu sehingga dengan semakin banyak penambahan kulit buah naga merah dapat mengurangi aroma dadiah. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Sepryadi (2015) yaitu kulit buah naga merah mempunyai aroma netral namun tidak netral seperti air.

3. Pengaruh Kualitas Tekstur *Gelato* Dadiah dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah Sebanyak (0%,15%,25%,35%)

Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan menggunakan mulut (pada waktu digigit, dikunyah dan ditelan), ataupun dengan perabaan dengan jari. Menurut Yohana (2017: 21) “Dari tekstur bisa dirasakan sensasi kenyal, keras, lembut, empuk, atau alot dan lengket, halus dan partikel padatan terlalu kecil untuk dapat dirasakan dimulut”. Tekstur *gelato* yang lembut dan dapat disendok diperoleh karena *gelato* memiliki kadar lemak lebih rendah (4-8%) dan total padatan (32-42%) dibandingkan es krim biasa, tetapi biasanya memiliki gula yang lebih tinggi (16-21%) (Shingh, 2020: 75). Nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan yaitu memiliki nilai rata-rata 3,67, X₁ memiliki rata-rata 3,78, X₂ memiliki rata-rata 3,89, dan memiliki rata-rata 4,00 dengan kategori tekstur lembut. Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan Fhitung sebesar 0,25 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76. Dengan demikian H₀ diterima dan H_a ditolak sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penambahan kulit buah naga merah terhadap tekstur pada *gelato*.

4. Pengaruh Kualitas Rasa Manis *Gelato* Dadiah dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah Sebanyak (0%,15%,25%,35%)

Rasa pada suatu makanan dipengaruhi oleh penggunaan bahan dasar (Yohana, 2017: 15). Dalam pengolahan *gelato* gula berfungsi sebagai bahan pemberi rasa manis alami. Gula memiliki peran untuk membuat *gelato* tetap lembap, bertahan lama dan teksturnya tetap stabil. Semakin banyak gula yang digunakan maka diperlukan temperatur yang semakin dingin untuk membekukan gelato (Yuliantoro, 2019: 3). Penambahan gula menurunkan titik beku, memberikan rasa manis, dan meningkatkan rasa dan tekstur (Shingh, 2020: 77). Nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan yaitu X₀ memiliki nilai rata-rata 3,33 dengan kategori manis, pada perlakuan X₁ memiliki rata-rata 3,44 dengan kategori manis, pada perlakuan X₂ memiliki rata-rata 3,56 dengan kategori manis, dan X₃ memiliki rata-rata 3,67 dengan kategori manis. Berdasarkan Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan nilai Fhitung sebesar 1,03 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76. Dengan demikian H₀ diterima dan H_a ditolak sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penambahan kulit buah naga merah terhadap rasa manis pada *gelato*.

5. Pengaruh Kualitas Rasa Tidak Terasa Asam *Gelato* Dadiah dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah Sebanyak (0%,15%,25%,35%)

Rasa merupakan hal yang sangat diperhatikan dalam pembuatan suatu produk. Rasa merupakan rangsangan yang ditimbulkan oleh bahan yang dimakan, terutama dirasakan oleh indera pengecap. Rasa pada suatu makanan dipengaruhi oleh penggunaan bahan dasar (Yohana, 2017: 15). Nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan yaitu X_0 memiliki nilai rata-rata 2,67, X_1 memiliki rata-rata 2,78, X_2 memiliki rata-rata 2,89 dengan kategori cukup asam, dan X_3 memiliki rata-rata 3,00 dengan kategori kurang asam. Berdasarkan Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan nilai F_{hitung} sebesar 0,07 lebih kecil dari F_{tabel} pada taraf 5% yaitu 4,76. Dengan demikian H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penambahan kulit buah naga merah terhadap rasa tidak terasa asam pada *gelato*.

6. Kesukaan Terhadap *Gelato* Dadiah Dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah Sebanyak (0%,15%,25%,35%)

Hasil analisis varian (ANOVA) menunjukkan bahwa penambahan kulit buah naga merah berpengaruh tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap penilaian keseluruhan *gelato* secara hedonik. Nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan yaitu X_0 memiliki nilai rata-rata 2,67, memiliki rata-rata 2,78, X_2 memiliki rata-rata 2,89 dengan kategori cukup suka, dan memiliki rata-rata 3,22 dengan kategori suka. Berdasarkan Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan nilai F_{hitung} sebesar 3,63 lebih kecil dari F_{tabel} pada taraf 5% yaitu 4,76. Dengan demikian H_a ditolak dan H_0 diterima karena tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penambahan kulit buah naga merah terhadap kesukaan *gelato* dadiah. Oleh karena itu, tidak dilanjutkan dengan uji *Duncan*. *Gelato* dadiah kulit buah naga merah yang paling disukai panelis yaitu perlakuan X_3 (Penambahan kulit buah naga merah 35%) dengan skor 3,22 (suka) dibandingkan dengan perlakuan X_2 (Penambahan kulit buah naga merah 25%), X_1 (Penambahan kulit buah naga merah 15%), dan X_0 (Tanpa penambahan kulit buah naga merah).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian diketahui terdapat pengaruh perbedaan nyata terhadap *gelato* dadiah dengan penambahan kulit buah naga merah pada setiap perlakuan sebanyak 15%, 25%, dan 35% terhadap kualitas warna (warna pink fanta pada *gelato*). Untuk hasil terbaik kualitas warna (pink fanta) terdapat pada X_3 yaitu 3,56 dengan kategori berwarna pink fanta. Hasil terbaik kualitas aroma (tidak aroma dadiah) terdapat pada X_3 yaitu 3,11 dengan kategori aroma kurang aroma dadiah. Hasil terbaik kualitas tekstur (lembut) terdapat pada X_3 yaitu 4,00 dengan kategori lembut. Hasil terbaik kualitas rasa (manis) terdapat pada X_3 yaitu 3,67 dengan kategori manis. Hasil terbaik kualitas rasa (tidak terasa asam) terdapat pada X_3 yaitu 3,00 dengan kategori kurang rasa asam. Hasil terbaik kesukaan terdapat pada X_3 yaitu 3,22 dengan suka.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M. Si selaku dosen pembimbing yang telah menyempatkan waktu dan tenaga untuk membimbing dan membantu penulis dalam penulisan artikel ini.

DAFTAR REFERENSI

- Aimuni, Nurul dkk. 2023. "Pengaruh Rasio Cokelat dengan Dadiah Terhadap Kualitas Sensori Praline Dadiah". *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 4 (2): 286-292.
- Arziyah, Dewi. 2022. "Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir". *Jurnal Hasil Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksata*. 1 (2): 105-109.
- Asra, Ridho dkk. 2019. "Studi Fisikokimia Betasianin dalam Kulit Buah Naga dan Aplikasinya Sebagai Pewarna Alami Sediaan Farmasi". *Jurnal Farmasi Galenika*. 5 (2): 140-146.
- Astute, S. P. Faridah, A. & Holinesti, R. 2018. "Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Terhadap Kualitas Es Krim Dadiah". *E-Journal Home economic and Tourism*.
- Cristina, A. Sindi dkk. 2022. "Liptint Organik Multifungsi: Transformasi Limbah Kulit Buah Naga Kombinasi Madu Trigona". *Seminar Nasional Paedogoria*. 1 (2): 325-330.

-
- Elida. 2019. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Malang: CV IRDH. _____ dkk. 2020. *Modul Pastry. Padang: CV Muharika Rumah Ilmiah*.
- Erlita, Yuni. 2016. *Manfaat Dadih Bagi Kesehatan*. Sumatera Barat: Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan.
- Goff, Hartel. 2013. *Ice Cream*. New York: Springer Science Business Media. hlm. 25-442.
- Hasanah, Ainul dkk. 2022. "Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Terhadap Derajat Warna, Kadar Antosianin, Aktivitas, Antioksidan dan Sifat Sensoris Cendol". *Jurnal Pangan dan Gizi*. 12 (1): 2531.
- Hatuwe, Munjirin. 2020. "Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Bahan Baku Dalam Pembuatan Selai". Skripsi. Ambon: Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Ambon.
- Hotel Tentrem Yogyakarta. 2022. *Resep Gelato Tolak Angin*. Yogyakarta: Pastry Kitchen Hotel Tentrem Yogyakarta.
- Ilmiati, Fatia. 2020. "Pengaruh Penambahan Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Mutu Organoleptik, Kalsium, dan Vitamin C Es Krim Dadih Kerbau". Skripsi. Padang: Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis.
- Junaidi & Syahrial. 2020. "Pemanfaatan Pewarna Alami Sebagai Pengganti Zat Pewarna Sintetis Rhodamin B Pada Es Krim". *Jurnal Sago Gizi dan Kesehatan*. 1 (2): 172-179.
- Karina, R. A. S. 2020. "Kadar Alkohol, Kadar Lemak, Total Padatan Terlarut, dan Total Mikroba Kefir Susu Kerbau dengan Konsentrasi Starter yang Berbeda". Skripsi. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Khairunnisa, Anis dkk. 2020. "Modul 01 Good Sensory Practices dan Bias Panelis". Tangerang: Universitas Terbuka.
- Khairunnisa, Azzahra dkk. 2021. "Karakteristik Dadih Susu Kerbau dan Susu Sapi". *Semnan Bio*. 1 (1): 185-192.
- Masyhura, M. D dkk. 2018. "Aplikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Pada Pembuatan Susu Kedelai". *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 2 (1): 5-13.
- Nizori, Addion dkk. 2020. "Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Asam Sitrat Sebagai Pewarna Alami Makanan". *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 30 (2): 228-233.
- Prastiwi D, Larasati W. 2017. *Ringkasan Eksekutif Pengeluaran dan Konsumsi Penduduk Indonesia*. Jakarta: Badan Pusat Statistik. hlm 1-52.
- Priska, Melania dkk. 2018. "Antosianin dan Pemanfaatannya". *Cakra Kimia*. 6 (2): 79-97.
- Putri, Syafira Nabilah dkk. 2021. "Penambahan Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomea Batatas L. (Lam)*) Terhadap Kualitas Gelato". *Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*. 6 (2): 3843-3854.
- Sari, Luh Abdi Kusuma. 2022. "Daya Terima Remaja Terhadap Jamu Cemcem di SMA Negeri 2 Bangli". *Diploma Thesis*. Poltekes Kemenkes Denpasar: Jurusan Gizi.
- Sepryadi, Tri. 2015. "Pengaruh Pemakaian Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kualitas Kue Ku". Skripsi. Universitas Negeri Padang: Fakultas Teknik.
- Shingh, S dkk. 2020. "A Review On Gelato: An Italian Delicacy". *Emerlife Scires*. 6 (2): 74-81.
- Statistik Tanaman Pangan dan Hortikultura. 2021. *Perkembangan Tanaman Buah Naga di Sumatera Barat*. Padang: Badan Pusat Statistik.
- Sugiyono. 2018. "Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)". Bandung: CV. Alfabeta.
- Talibo, M. A dkk. 2023. "Pengaruh Penambahan Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Intensitas Warna dan Organoleptik Sosis Ayam". *Zootec*. 43 (2): 177-186.
- Tamimi W. 2018. "Karakteristik Gelato Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Daun Pegagan". *Jurnal Teknologi Pangan*, 3: 51-62.
- Usmandoyo, C. S. 2017. "Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Minuman Serbuk Effervescent Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dengan Variasi Konsentrasi Meltodekstrin". Skripsi. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Wahyudi dkk. 2017. "Perbandingan Nilai Ukur Sensor Lead Cell Pada Alat Penyortir Buah Otomatis Terhadap Timbangan Manual". *Jurnal Elkomika*. 5 (2): 207-220.
- Waladi dkk. 2015. "Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Bahan Tambahan dalam Pembuatan Es Krim". *Jom Faperta*. 1 (2): 1-11.
- Widyawati, Ratna dkk. 2020. "Perbandingan Kadar Lemak dan Berat Jenis Susu Sapi Perah Friesian Holstein (FH) di Bendul Merisi, Surabaya (Dataran Rendah) dan Nongko jajar, Pasuruan (Dataran Tinggi). *Jurnal Vitek Bidang Kedokteran Hewan*. 10 (1): 15-19.
- Yohana, F. S. 2017. "Kualitas Organoleptik dan Daya Leleh Es Krim dengan Penambahan Persentase Berbeda Buah Nanas (*Ananas Sativus*) Berbeda. Skripsi. Makasar: Universitas Hasanuddin.
-

- Yuliantoro, Nonot. 2019. "Inovasi Pembuatan Gelato Secara Homemade dengan Bahan Kombinasi Bunga dan Buah Segar". *Jurnal Ilmiah Skylandsea*. 3 (2): 1-7.
- Zulhasmi. 2021. "Dadiah Kendala dan Prospeknya Pada Era Globalisasi". Makalah disajikan dalam Seminar Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Sumatera Barat. 17 Februari.