

# UJI ORGANOLEPTIK PADA BOLU DENGAN PENAMBAHAN KULIT BUAH NAGA MERAH YANG BERMANFAAT BAGI PENDERITA KANKER

Oleh :

Iqbal Kurniawan

## ABSTRAK

Penyakit kanker merupakan penyebab kematian utama di dunia. Pada 2012, sekitar 8,2 juta kematian disebabkan kanker. Kanker terjadi saat sebuah sel progenitor mengumpulkan mutase dan perubahan lain di dalam DNA. Kulit buah naga merah memiliki kandungan gizi serat, riboflavin, antioksidan, aktivitas oksidan lebih besar dibandingkan dengan buahnya sendiri karena setiap 1 mg/ml kulit buah naga merah mampu mengambat  $83,48 \pm 1,02\%$  radikal bebas. Akan tetapi pemanfaatan kulit buah naga tergolong kurang. Maka peneliti tertarik memformulasikan kulit buah naga merah pada kue bolu karena dapat dikonsumsi segala jenis umur dan konsumsinya ringan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima pada formula bolu kukus kulit buah naga merah.

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian eksperimental. Terdapat 4 formulasi bolu dengan kadar kulit buah naga merah yang berbeda. Uji Organoleptik dilakukan dengan panelis agak terlatih sebanyak 25 orang serta menggunakan pengulangan sebanyak 3 kali. Teknis analisis menggunakan uji lavene untuk mengetahui homogenitas (kelompok rerata pengulangan) untuk meyakinkan bahwa data berasal dari sampel yang sama dengan nilai signifikasi  $(p) > 0,05$ , setelah pengulangan bersifat homogen dilanjut dengan uji *Kruskal Wallis* untuk mengetahui adanya perbedaan pada produk dan yang paling disukai oleh panelis dengan tingkat kesalahan  $(\alpha = 0,05)$ .

Hasil Uji Organoleptik menunjukkan Formula Bolu Kuku Kulit Buah Naga Merah yang paling disukai oleh para panelis sesuai dengan 3 proses pengulangan dengan perlakuan penambahan 120 gram kulit buah naga merah berbanding 80 gram tepung terigu. Dengan indikator warna kuning merah terang, indikator rasa legit berserat, indikator aroma kuat vanili serta *rombutter* dan indikator tekstur padat lembut.

---

*Kata Kunci : Antioksidan, Kulit buah naga merah, Kanker, Bolu*

# ORGANOLEPTIC TEST IN BOLU WITH ADDITION OF DRAGON FRUIT LEATHER USEFUL FOR CANCER PATIENTS

By:

Iqbal Kurniawan

## ABSTRACT

*Cancer leading cause of death in the world. In 2012, around 8.2 million deaths were caused by cancer. Cancer occurs when a progenitor cell collects mutases and other changes in DNA. Red dragon fruit leather has content fiber, riboflavin, antioxidants, oxidant activity is greater than the fruit itself because every 1 mg / ml red dragon fruit skin can inhibit  $83.48 \pm 1.02\%$  free radicals. However, the utilization of dragon fruit skin is classified as lacking. So researchers are interested in formulating red dragon fruit skin on bolu cake because it can be consumed by all types of age and light consumption. This research aims to determine the acceptability of the formula of red dragon fruit leather steamed bolu formula.*

*This research uses a type of experimental research. There are 4 bolu cake formulations with different red dragon fruit leather levels. Organoleptic tests were conducted with 25 well-trained panelists and used repetitions 3 times. Technical analysis using lavene test to determine homogeneity (mean repetition group) to ensure that the data comes from the same sample with a significance value  $(p) > 0.05$ , after repeated homogeneity is continued with the Kruskal Wallis test to find out the difference in the product and the most favored by panelists with an error rate  $(\alpha = 0.05)$ .*

*The Organoleptic Test results showed that the Red Dragon Leather Formula was most preferred by the panelists according to the 3 repetition processes with the addition of 120 grams of red dragon fruit skin compared to 80 grams of flour. With bright red yellow indicators, fibrous sugary taste indicators, strong indicators of vanilla aroma and rombutter and soft solid texture indicators.*

---

*Keyword: Antioxidant, Dragon Fruit Leather, Cancer, Bolu*