

**ANALISIS ORGANOLEPTIK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PRODUK DAWET DENGAN PENAMBAHAN KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) DAN BUNGA ROSELLA (*Hibiscus sabdariffa L.*)**

**Oleh : Aracely Puspita Dariani**

**Nim. 201902004**

**ABSTRAK**

**Pendahuluan :** Antioksidan merupakan senyawa aktif yang dapat menghentikan efek radikal bebas. Makanan sumber antioksidan alami dapat diperoleh dari kulit buah naga merah dan bunga rosella. Penelitian ini mengembangkan inovasi baru pembuatan dawet kulit buah naga merah dan bunga rosella. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis karakteristik organoleptik, daya terima, dan aktivitas antioksidan pada produk dawet dengan penambahan kulit buah naga merah dan bunga rosella.

**Metode :** Penelitian ini menggunakan desain eksperimental dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 3 taraf perlakuan dengan formulasi dawet perbandingan kulit buah naga merah dan bunga rosella yaitu: F1 (170:30), F2 (180:20), dan F3 (190:10).

**Hasil :** hasil uji organoleptik dengan menggunakan perhitungan statistik didapatkan nilai p-value < 0,05 yang artinya terdapat perbedaan nyata pada indikator warna, aroma, rasa dan tekstur. Hasil uji hedonik didapatkan daya terima masyarakat tertinggi pada sampel F3 sebesar 59,71% yang masuk dalam kriteria cukup disukai oleh panelis. Hasil uji aktivitas antioksidan menunjukkan rata-rata ranking tertinggi untuk aktivitas antioksidan terdapat pada formula 1 dengan nilai sebesar 4279.07 ppm yang masuk dalam kategori senyawa yang tidak memiliki aktivitas antioksidan.

**Kesimpulan :** Dawet dengan penambahan kulit buah naga merah dan bunga rosella cukup diterima oleh masyarakat.

**Kata Kunci :** Aktivitas antioksidan, bunga rosella, dawet, kulit buah naga merah.

**ORGANOLEPTIC ANALYSIS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF DAWET PRODUCTS WITH  
THE ADDITION OF RED DRAGON FRUIT (*Hylocereus polyrhizus*) AND ROSELLA FLOWER  
(*Hibiscus sabdariffa L.*)**

***ABSTRACT***

**Introduction :** Antioxidants are active compounds that can stop the effects of free radicals. Food sources of natural antioxidants can be obtained from red dragon fruit peels and rosella flowers. This research develops new innovations in making dawet from red dragon fruit skin and rosella flowers. The purpose of this study was to analyze the organoleptic characteristics, acceptability, and antioxidant activity of dawet products with the addition of red dragon fruit peels and rosella flowers.

**Methods:** This study used an experimental design using a completely randomized design (CRD), which consisted of 3 levels of treatment with dawet formulations with a comparison of red dragon fruit skin and rosella flowers, namely: F1 (170:30), F2 (180:20), and F3 (190:10).

**Results:** the results of the organoleptic test using statistical calculations obtained a p-value <0.05, which means that there were significant differences in the indicators of color, aroma, taste and texture. The results of the hedonic test obtained the highest public acceptance in the F3 sample of 59.71% which was included in the criteria of being quite liked by the panelists. The results of the antioxidant activity test showed that the highest average ranking for antioxidant activity was found in formula 1 with a value of 4279.07 ppm which was included in the category of compounds that did not have antioxidant activity.

**Conclusion :** Dawet with the addition of red dragon fruit skin and rosella flowers is quite acceptable by the community.

**Keywords:** Antioxidant activity, rosella flower, dawet, red dragon fruit skin.