

## ABSTRAK

Prianto, Alfi, Putri. 2024. **Analisis Karbohidrat, Serat, dan Uji Daya Terima *Fruit Leather* Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca L.*)**. Skripsi, Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya. Pembimbing: Ira Dwijayanti, S.Gz., M.Sc.

*Fruit leather* merupakan salah satu jenis makanan awetan buah yang berbentuk lembaran tipis dan dapat mempertahankan cita rasa khas pada bahan baku yang digunakan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan kandungan karbohidrat, serat, dan uji daya terima *fruit leather* buah naga merah dengan penambahan kulit pisang kepok. Jenis penelitian yang digunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan kelompok eksperimen. Variabel bebas pada penelitian ini yaitu *fruit leather* buah naga merah dengan penambahan kulit pisang kepok 10 gram, 15 gram, dan 20 gram. Variabel terikat pada penelitian ini yaitu analisis karbohidrat, serat dan uji daya terima *fruit leather*.

Analisis data statistik kadar karbohidrat dan serat menggunakan *One Way Anova* dan dilanjutkan dengan uji *Post Hoc Duncan* apabila terdapat perbedaan yang signifikan. Analisis data statistik pada uji daya terima menggunakan uji *Kruskal-Wallis* dan dilanjutkan dengan uji *Mann-Whitney* apabila terdapat perbedaan yang signifikan. Hasil analisis menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan pada kadar serat diperoleh  $p\text{-value} < 0,05$  yakni 0,012. Sedangkan pada kadar karbohidrat tidak terdapat perbedaan yang signifikan diperoleh  $p\text{-value} > 0,05$  yakni 0,574. Terdapat perbedaan rasa dan tekstur pada uji hedonik dan terdapat perbedaan rasa pada uji mutu hedonik. Berdasarkan hasil tersebut terbukti jika proporsi penambahan kulit pisang kepok pada *fruit leather* buah naga merah dapat memberikan hasil yang berbeda pada kadar serat dan daya terima.

Kata kunci : *fruit leather*, buah naga merah, kulit pisang kepok, analisis kadar, daya terima