

FORMULASI CILOK KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylicereus polyrhizus*) DENGAN TINGGI ANTIOKSIDAN SEBAGAI KUDAPAN POLISI LALU LINTAS

DWINTHIA CHRISTINA MAHDESSY

Abstrak

Polisi lalu lintas lebih lama terpapar oleh zat-zat polutan, salah satunya radikal bebas yang bersifat karsinogenik. Prevalensi kejadian penyakit kanker di kota cenderung lebih tinggi jika dibandingkan di desa yaitu 1,7%. Perlu dikembangkan pangan sehat kaya akan antioksidan bagi polisi lalu lintas yang dapat membantu menghambat radikal bebas. Antosianin merupakan salah satu antioksidan yang dapat ditemukan pada buah maupun sayuran berwarna merah keunguan, salah satunya pada kulit buah naga merah (*Hylicereus polyrhizus*). Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan formulasi cilok dari ekstrak kulit buah naga merah sebagai pangan sumber antosianin. Metode yang digunakan adalah eksperimental dengan menggunakan desain rancangan acak lengkap. Penambahan ekstrak kulit buah naga merah yang digunakan sebanyak 30% (F1), 50% (F2), dan 70% (F3). Formula terpilih hasil uji organoleptik adalah F1 yang mengandung energi 368,9 kkal, air 46,73%, abu 1,62%, protein 3,63%, lemak 0,82%, karbohidrat 47,17% dan kadar antosianin total 3,21 ppm. Mutu hedonik dari cilok kulit buah naga merah yaitu warna merah muda sangat pucat, aroma biasa (menuju agak harum), rasa biasa (menuju agak gurih) dan tekstur sangat kenyal (menuju agak kenyal). Kandungan antosianin cilok kulit buah naga merah per 100g mampu menghambat 0,00326% radikal bebas.

Kata kunci : Ekstrak Kulit Buah Naga Merah, Cilok, Antosianin

FORMULATION CILOK OF RED SKIN DRAGON FRUIT (*Hylicereus polyrhizus*) WITH HIGH ANTIOXIDANT AS THE SNACKCS TRAFFIC POLICE

DWINTHIA CHRISTINA MAHDESSY

Abstract

A traffic police much longer exposed by pollutants substances, one of them are free radicals that is carcinogenic. The prevalence of occurrence of cancer in the city tend to be higher when compared in the village that is 1.7%. Needs to be developed healthy food rich in antioxidant for the police traffic that can help hinder free radicals. Anthocyanin is one of antioxidant that can be found on the red purplish fruit and vegetables, one of them is on the skin of red dragon fruit (*Hylicereus polyrhizus*). This study attempts to develop cilok formulation of extracts skin of dragon red fruit as food source anthocyanin. The methods used is experimental that using random design complete. The addition of extract the skin of the dragon red fruit used as many as 30% (F1), 50% (F2), and 70% (F3). The selected organoleptik test is F1 that containing 368,9 kcal energy, water 46,73%, abu 1,62%, proteins 3,63%, fat 0,82%, carbohydrates 47,17% and levels of anthocyanin total 3,21 ppm. The quality of hedonik from cilok the skin of the red dragon fruit that is a very pale pink color, scent is standard(going be fragrant), the taste is standard (going be a little savory) and texture very chewy (going be a little chewy). The anthocyanin of cilok the skin of the red dragon fruit per 100g capable of inhibiting 0,00326 % free radicals.

Keyword: fruit extract of the skin of red dragon fruit, cilok, anthocyanin