# SIFAT FISIK DAN TINGKAT KESUKAAN ROTI TAWAR DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK BUAH NAGA

# (*Hylocereus Costaricensis)*

Oleh:

**Dani Adityatama**

**14032091**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN**

**FAKULTAS AGROINDUSTRI**

**UNIVERSITAS MERCU BUANA YOGYAKARTA**

**2016**

# INTISARI

*Hylocereus costaricensis* merupakan spesies buah naga yang berdaging merah yang mengandung antosianin. Antosianin merupakan senyawa flavonoid yang berpotensi sebagai antioksidan Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh ekstrak buah naga merah yang diberikan pada roti tawar terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan untuk produk roti tawar.

Ekstrak buah naga merah (% dari 100 g tepung terigu = 0%, 5%, 10%, 15%, dan 20%) ditambahkan kepada adonan roti tawar. Produk roti tawar tersebut diproduksi dan kemudian diteliti volume pengembangan, nilai warna, *hardness* dan deformasi tekstur, tingkat kesukaan, komposisi kimia (air, abu, abu tidak larut asam, dan garam NaCl) dan kadar antosianin tersebut.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa roti tawar dengan penambahan ekstrak buah naga merah yang paling disukai adalah pada konsentrasi sebesar 15%. Roti tawar dengan ekstrak buah naga merah 15% mengandung kadar antosianin sebesar 0,45 mg/100 g. Semakin tinggi konsentrasi ekstrak buah naga ternyata nilai warna merah dan kuning semakin tinggi sedangkan nilai *hardness* dan deformasi semakin rendah. Nilai pengembangan dan nilai deformasi tidak ada perubahan nyata kecuali pada deformasi roti tawar dengan ekstrak 5% berbeda nyata.

*Kata kunci : buah naga, roti tawar, antosianin*