

VARIATIONS OF RED DRAGON FRUIT PASTE (*Hylocereus costaricensis*)
AS MIXED INGREDIENTS IN MAKING DONUTS REVIEWING FROM
PHYSICAL PROPERTIES, ORGANOLEPTICS, AND ANTIOXIDANT
ACTIVITIES

Raishela Safira¹, Setyowati², Noor Tifauzah³
¹²³ Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
Jl Tata Bumi No.3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta
55293. 0274-616679
email: raishelasafira29@gmail.com

ABSTRACT

Background: Donuts are one of the most popular foods for people of all ages. Donuts are delicious food and contain nutrients that are beneficial for the body. In the community, not many people know that the ingredients in processed donuts can be mixed with other ingredients such as fruit.

Research Objectives: To determine the effect of variations in the mixture of red dragon fruit paste on the physical, organoleptic, and antioxidant activity of donuts.

Research Methods: The research method in this experiment is a quasi-experimental with a simple randomized design using 4 experimental treatments with a ratio of wheat flour and dragon fruit paste 100%: 0%, 95%: 5%, 92.5%: 7.5%, and 90%: 10%.

Result: Subjective physical properties showed that the higher the mixture of red dragon fruit paste, the redder the color of the donuts, the more delicious the donuts' aroma, the sweeter the donuts' taste, and the stickier the texture of the donuts. The objective physical properties showed that the higher the red dragon fruit paste mixed, the softer the donut texture. Statistical test showed that there was a significant difference in the level of preference for color, aroma, taste, and texture with $p < 0.05$. The results of the antioxidant activity test showed that the higher the mixed red dragon fruit paste, the higher the antioxidant activity.

Conclusion: Donut A (100% wheat flour: 0% red dragon fruit paste mixture) was the most preferred sample, while donuts with dragon fruit paste mixture The most preferred red donut is donut B (95% wheat flour: 5% mixture of red dragon fruit paste).

Keywords: *red dragon fruit paste, donuts, physical properties, organoleptic, antioxidant activity*

VARIASI PASTA BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus costaricensis*)
SEBAGAI BAHAN CAMPURAN DALAM PEMBUATAN DONAT DITINJAU
DARI SIFAT FISIK, ORGANOLEPTIK, DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN

Raishela Safira¹, Setyowati², Noor Tifauzah³
¹²³ Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
Jl Tata Bumi No.3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta
55293. 0274-616679
email: raishelasafira29@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Donat merupakan salah satu makanan yang banyak disukai oleh masyarakat dari berbagai kalangan usia. Donat merupakan makanan lezat dan memiliki kandungan nutrisi yang bermanfaat bagi tubuh. Di kalangan masyarakat, tidak banyak yang mengetahui bahwa bahan dalam olahan donat dapat di campur dengan yang bahan lainnya seperti buah.

Tujuan Penelitian: Mengetahui pengaruh variasi campuran pasta buah naga merah terhadap sifat fisik, organoleptik, dan aktivitas antioksidan donat.

Metode Penelitian: Metode penelitian didalam eksperimen ini adalah semu eksperimental dengan rancangan acak sederhana menggunakan 4 perlakuan percobaan dengan perbandingan tepung terigu dan pasta buah naga 100% : 0%, 95% : 5%, 92,5% : 7,5%, dan 90% : 10%.

Hasil Penelitian: Sifat fisik subjektif menunjukkan semakin tinggi campuran pasta buah naga merah, warna donat semakin merah, aroma donat semakin sedap khas donat, rasa donat semakin manis, dan tekstur donat semakin lengket. Sifat fisik objektif menunjukkan semakin tinggi pasta buah naga merah yang dicampurkan, tekstur donat semakin lunak. Uji statistik menunjukkan adanya perbedaan bermakna pada tingkat kesukaan warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan $p < 0,05$. Hasil uji aktivitas antioksidan menunjukkan semakin tinggi pasta buah naga merah yang dicampurkan, aktivitas antioksidan semakin tinggi.

Kesimpulan penelitian: Donat A (100% tepung terigu : 0% campuran pasta buah naga merah) merupakan sampel yang paling disukai, sedangkan donat dengan campuran pasta buah naga merah yang paling disukai adalah donat B (95% tepung terigu : 5% campuran pasta buah naga merah).

Kata Kunci: *Pasta buah naga merah, Donat, Sifat fisik, Organoleptik, Aktivitas antioksidan*