

ABSTRACT

Sheril Sabilla Jastari. B.1810962. Chemical and Sensory Characteristics of Egg Roll with Raw Materials of Hanjeli Flour (*Coix lacryma-jobi* L.) With The Addition Natural Dye from Dragon Fruit Peel (*Hylocereus polyrhizus*) Extract. Supervised by Lia Amalia and Intan Kusumaningrum.

Egg rolls are snacks or snacks that have a sweet and savory taste, the texture of egg rolls is crunchy, soft and roll-shaped. In this study, hanjeli flour is a relatively high source of carbohydrates (starch), with this hanjeli can be an alternative to replace food raw materials because it has good nutritional value. The color of egg rolls is usually golden yellow, making this research add natural dyes from dragon skin extracts to make the egg roll colors more attractive. The purpose of this research is to use hanjeli flour as a substitute for wheat flour and to give an attractive color to egg rolls as an effort to innovate snack products. The resulting product is expected to have an attractive color and taste that can be well received and meet the SNI quality requirements. This study used a completely randomized design (CRD) with two factors, namely factor A was the percentage of hanjeli flour with three treatment levels (A1 = 65%, A2 = 75%, A3 = 85%), and factor B was the addition of dragon fruit peel extract with three treatment levels (B1=60%, B2=70%, B3=80%). The data obtained were analyzed using ANOVA and Duncan's further test at 95% confidence interval. Based on the analysis of the percentage of hanjeli flour with the concentration of dragon fruit peel extract has a significant effect on quality and hedonic. The selected product is a percentage of 65% hanjeli flour with the addition of 60% dragon fruit peel extract. The selected product has a moisture content of 1.56%, ash content of 1.45%, fat content of 19.1%, protein content of 10.9% and crude fiber content of 2.3%. In terms of sensory quality, the selected product has a color that is in the middle of brown with pink, has a distinctive hanjeli aroma and tastes sweet. Hedonically all parameters are liked by the panelists.

Keywords: egg roll, hanjeli flour, natural dyes, dragon fruit skin

ABSTRAK

Sheril Sabilla Jastari. B.101962. Karakteristik Kimia dan Sensori *Egg Roll* dengan Bahan Baku Tepung Hanjeli (*Coix lacryma-jobi* L.) dan Penambahan Pewarna Alami dari Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). Di bawah bimbingan Lia Amalia dan Intan Kusumaningrum

Egg roll merupakan camilan atau makanan ringan yang memiliki rasa yang manis dan gurih, tekstur *egg roll* renyah, lembut dan berbentuk gulungan. Pada penelitian ini tepung hanjeli merupakan sumber karbohidrat (pati) yang cukup tinggi dengan ini hanjeli dapat menjadi alternatif menggantikan bahan baku pangan karena memiliki nilai gizi yang baik. Warna pada *egg roll* biasanya kuning keemasan membuat penelitian ini melakukan penambahan pewarna alami dari ekstrak kulit buah naga agar membuat warna *egg roll* lebih menarik. Tujuan penelitian ini yaitu memanfaatkan tepung hanjeli sebagai pengganti tepung terigu dan memberi warna yang menarik pada *egg roll* sebagai upaya inovasi produk camilan. Produk yang dihasilkan diharapkan memiliki warna yang menarik dan rasa yang dapat diterima dengan baik dan memenuhi syarat mutu SNI. Penelitian ini digunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua faktor, yaitu faktor A adalah persentase tepung hanjeli dengan tiga taraf perlakuan (A1= 65%, A2= 75%, A3= 85%), dan faktor B adalah penambahan ekstrak kulit buah naga dengan tiga taraf perlakuan (B1=60%, B2=70%, B3=80%). Data yang didapat dianalisis menggunakan sidik ragam ANOVA dan uji lanjut Duncan pada selang kepercayaan 95%. Berdasarkan analisis persentase tepung hanjeli dengan konsentrasi ekstrak kulit buah naga berpengaruh nyata terhadap mutu dan hedonik. Produk terpilih ialah persentase tepung hanjeli 65% dengan penambahan ekstrak kulit buah naga 60%. Produk terpilih memiliki kadar air 1,56%, kadar abu 1,45%, kadar lemak 19,1% kadar protein 10,9% dan serat kasar 2,3%. Secara mutu sensori produk terpilih memiliki warna yang berada di tengah warna coklat dengan merah muda, beraroma khas hanjeli dan berasa manis. Secara hedonik semua parameter disukai oleh panelis.

Kata kunci: *egg roll*, tepung hanjeli, pewarna alami, kulit buah naga