

# **Daya Terima Sari Buah Galoba (*Hornstedtia Allieacea*) Dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*)**

**Octovina Soumokil<sup>1\*</sup>, Junieni<sup>2</sup>, Ety Yuni Ristanti<sup>3</sup>, Apriyanti Lamawurang<sup>4</sup>**

<sup>1,2,3,4</sup> Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan, Kementerian Kesehatan, Maluku, Indonesia

**\*Korespondensi :** [octovinasoumokil@poltekkes-maluku.ac.id](mailto:octovinasoumokil@poltekkes-maluku.ac.id)

## **ABSTRAK**

Indonesia merupakan negara kepulauan yang berada pada garis khatulistiwa dan terkenal banyak memiliki keanekaragaman jenis tanaman, tetapi potensi ini belum semuanya dimanfaatkan sebagai bahan industri khususnya tanaman berkhasiat obat. Sari buah adalah cairan jernih atau agak jernih, tidak difermentasi, diperoleh dari hasil pengepresan buah-buahan yang telah matang dan masih segar, cairan yang dihasilkan dari pemerasan atau penghancuran buah segar yang telah masak. Buah galoba dikenal masyarakat Indonesia sebagai buah pinang bawang adalah salah satu potensi flora endemik yang ada di Provinsi Maluku. Hasil skrining fitokimia ekstrak etanol buah pinang atau galoba mengandung senyawa alkaloid, flavonoid, saponin, tannin, steroid dan triterpenoid. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan sari buah galoba dengan penambahan buah naga merah yang merupakan pewarna alami kaya akan antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan 3 formulasi yang berbeda, yang bervariasi dalam komposisi buah galoba dan buah naga merah. Uji organoleptik dilaksanakan untuk menilai warna, rasa, kekentalan dan aroma. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan A2B2 (250 g buah galoba, 75 g buah naga merah) memiliki penerimaan tertinggi secara keseluruhan dengan total skor 12,20. Formulasi ini dianggap paling disukai dalam hal aroma dan kekentalan. Namun untuk aspek rasa dan warna, panelis lebih memilih formulasi A3B3 (200 g buah galoba, 125 g buah naga merah). Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa pengembangan sari buah galoba dengan penambahan buah naga merah diterima dengan baik dari sudut pandang organoleptik dan memiliki potensi sebagai produk pangan inovatif yang memanfaatkan sumber daya lokal.

**Kata kunci :** buah galoba; buah naga merah; sari buah

## **Acceptability of Galoba Fruit Juice (*Hornstedtia Allieacea*) with the Addition of Red Dragon Fruit (*Hylocereus Polyrhizus*)**

### **ABSTRACT**

*Indonesia is an archipelagic country located on the equator and is known for its diverse plant species, but this potential has not been fully utilized as industrial materials, especially medicinal plants. Fruit juice*

*is a clear or slightly clear, unfermented liquid obtained from pressing ripe and fresh fruits, a liquid produced from squeezing or crushing ripe fresh fruit. Galoba fruit, known to Indonesians as the onion pining fruit, is one of the potential endemic flora in Maluku Province. The results of phytochemical screening of the ethanol extract of pining or galoba fruit contain alkaloids, flavonoids, saponins, tannins, steroids, and triterpenoids. This study aims to develop galoba fruit juice with the addition of red dragon fruit, a natural dye rich in antioxidants that can ward off free radicals. The method used in this study is descriptive with 3 different formulations, which vary in the composition of galoba fruit and red dragon fruit. Organoleptic tests were carried out to assess color, taste, viscosity, and aroma. The results showed that treatment A2B2 (250 g galoba fruit, 75 g red dragon fruit) had the highest overall acceptance, with a total score of 12.20. This formulation was considered the most preferred in terms of aroma and viscosity. However, for taste and color, panelists preferred formulation A3B3 (200 g galoba fruit, 125 g red dragon fruit). Therefore, it can be concluded that the development of galoba fruit juice with the addition of red dragon fruit was well-received from an organoleptic perspective and has potential as an innovative food product utilizing local resources.*

**Keywords:** galoba fruit; red dragon fruit; fruit juice

## LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara kepulauan yang berada pada garis khatulistiwa dan terkenal banyak memiliki keanekaragaman jenis tanaman, tetapi potensi ini belum semuanya dimanfaatkan sebagai bahan industri khususnya tanaman berkhasiat obat.

Sari buah adalah cairan jernih atau agak jernih, tidak difermentasi, diperoleh dari hasil pengepresan buah-buahan yang telah matang dan masih sega (SNI, 2014). Pada umumnya produk sari buah memiliki kenampakan yang keruh akibat menggunakan ekstraksi dengan teknik menghancurkan daging buah bercampur air lalu disaring menggunakan penyaringan (Yulita, 2013).

Buah pining atau galoba adalah salah satu potensi flora endemik yang ada di Provinsi Maluku yang tersebar di Pulau Seram Bagian Barat dan Daerah Kecamatan Leihitu. Distribusi tanaman ini di Ambon dapat ditemukan di beberapa tempat seperti dataran tinggi dan daerah pantai. Galoba adalah spesies milik keluarga *Amomum genera Zingiberaceae*. Tanaman ini juga digunakan sebagai tanaman obat untuk penyakit pinggang dan ginjal. Tanaman ini merupakan jenis buah-buahan (Salamena, 2018). Hasil skrining fitokimia ekstrak etanol buah pining atau galoba mengandung senyawa alkaloid, flavonoid, saponin, tannin, steroid dan triterpenoid (Gustaman, dkk., 2020). Hasil penelitian tentang buah galoba yang telah di ekstrak menjadi obat Herbal Blessing itu mampu mencegah berkembangnya virus HIV/AIDS. Bahkan cara kerja Galoba dibandingkan dengan Lamivudin yang biasa dipergunakan untuk mencegah dan mengobati HIV/AIDS pun lebih baik (Mapanawang, 2017).

Buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) telah dikenal sebagai buah yang dapat digunakan sebagai pewarna alami yang didapatkan dari sari buah naga merah, buah naga juga memiliki nilai tambah bagi kesehatan serta kaya akan antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas. Digunakannya buah naga untuk pengolahan sari buah galoba, karena buah galoba sendiri yang dihasilkan memiliki warna yang gelap. Buah naga merah mengandung senyawa antioksidan flavonoid, polifenol, karotenoid, vitamin C, vitamin E dan vitamin B

(Widianingsih, 2016). Buah naga merah memiliki kandungan air dan serat yang tinggi. Kandungan serat pangan kasar pada buah naga merah adalah sebesar 10.1 gram per 100 gram. Selain itu kandungan vitamin A, C dan E pada buah ini secara berturut-turut adalah 102,13 µg, 540,27 µg dan 105,67 µg per 100 gram berat kering (Hadi et al., 2016). Selain itu, buah naga memiliki kandungan antosianin dan memiliki pigmen yang dikenal dengan nama betalain. Betalain merupakan pigmen yang mengandung nitrogen dan terdinitrogen dari betasianin yang memberi warna merah violet sehingga dapat dijadikan sebagai pewarna alami (Afriandi, 2018). Salah satu cara pengolahan yang dapat dilakukan yaitu proses pengolahan sirup galoba dengan penambahan buah naga merah sebagai alternatif bahan pemberi cita rasa (*flavor*), pewarna alami dan memiliki nilai tambah bagi kesehatan.

## BAHAN DAN METODE

### Alat dan Bahan

Alat : kompor, panci, pisau, baskom, talenan, piring, gelas ukur, sendok, garpu, sarbet, saringan, spatula dan mangkok

### Bahan :

Bahan Penelitian Sari Buah Galoba (*Hornstedtia Allieacea*) Dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*)

| Bahan           | Perlakuan |        |        |
|-----------------|-----------|--------|--------|
|                 | A1B1      | A2B2   | A3B3   |
| Buah galoba     | 300 g     | 250 g  | 200 g  |
| Buah naga merah | 25 g      | 75 g   | 125 g  |
| Gula            | 140 g     | 140 g  | 140 g  |
| Air             | 600 ml    | 600 ml | 600 ml |

### Metode

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif, menggunakan rancangan perlakuan dengan konsentrasi masing-masing berat bahan sebagai berikut :

|                 |                     |
|-----------------|---------------------|
| A = Buah Galoba | B = Buah Naga Merah |
| A1 = 300 g      | B1 = 25 g           |
| A2 = 250 g      | B2 = 75 g           |
| A3 = 200 g      | B3=125 g            |

Penelitian dilaksanakan pada bulan Mei 2023 di unit laboratorium Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku. Sampel dalam penelitian ini adalah sari buah galoba (*Hornstedtia Allieacea*) dengan penambahan buah naga rerah (*Hylocereus Polyrhizus*) dan daya terima konsumen. Daya terima dilakukan melalui uji organoleptik, pengujian daya terima dilakukan oleh panelis sebanyak 25 orang yang terdiri dari mahasiswa Prodi Gizi Poltekkes Kemenkes Maluku yang merupakan panelis tidak terlatih dengan karakteristik sebagai berikut: bersedia menjadi panelis, panelis tidak sedang sakit, wanita dan pria usia 18 sampai 23 tahun, tidak dalam keadaan lapar atau kenyang, tidak merokok, tidak menolak terhadap produk yang

akan di uji (tidak alergi). Panelis diminta menilai empat atribut utama, yaitu: Warna, Rasa, Kekentalan dan Aroma. Penilaian menggunakan skala 1–4 (1 = sangat tidak suka, 4 = sangat suka).

## HASIL

### Uji Organoleptik Warna dan Daya Terima Konsumen

Secara visual, aspek warna dari suatu produk sering kali menjadi penentu yang penting untuk kualitas makanan. Bahan yang dianggap bernutrisi, lezat, dan memiliki tekstur menarik cenderung akan dikonsumsi jika tampil dengan warna yang menarik. Selain itu, warna juga dapat berfungsi sebagai tanda kesegaran atau tingkat kematangan. Kualitas campuran atau pengolahan dapat dikenali melalui keberadaan warna yang konsisten dan merata (Dian Nila Sari, 2019). Tingkat kesukaan panelis terhadap warna sari buah galoba (*Hornstedtia allieacea*) dengan penambahan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dapat dilihat dalam Tabel 1.

**Tabel 1**

#### **Hasil Tingkat Kesukaan Terhadap Warna Sari Buah Galoba (*Hornstedtia Allieacea*) Dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*)**

| Tingkat Kesukaan  | Produk |     |      |     |      |     |
|-------------------|--------|-----|------|-----|------|-----|
|                   | A1B1   |     | A2B2 |     | A3B3 |     |
|                   | n      | %   | n    | %   | n    | %   |
| Sangat suka       | 4      | 16  | 9    | 36  | 10   | 40  |
| Suka              | 12     | 48  | 14   | 56  | 15   | 60  |
| Tidak suka        | 8      | 32  | 2    | 8   | 0    | 0   |
| Sangat tidak suka | 1      | 4   | 0    | 0   | 0    | 0   |
| Jumlah            | 25     | 100 | 25   | 100 | 25   | 100 |

Tabel 1 menunjukkan uji daya terima terhadap warna sari buah galoba (*hornstedtia allieacea*) dengan penambahan buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*) pada sampel A1B1, dari 25 panelis sebagian besar 12 panelis (48%) suka, dan hanya 1 panelis (4%) sangat tidak suka. Sampel A2B2, dari 25 panelis sebagian besar 14 panelis (56%) suka, dan hanya 2 panelis (8%) tidak suka. Sedangkan sampel A3B3, dari 25 panelis sebagian besar 15 panelis (60%) suka dan tidak ada (0%) panelis yang tidak suka/sangat tidak suka.

### Rasa

Komponen yang paling menentukan penerimaan suatu produk adalah rasa, sehingga berpengaruh terhadap keputusan akhir konsumen untuk menerima atau menolak suatu produk makanan atau minuman. Penilaian rasa produk pangan merupakan hasil kerjasama indera-indera sensori yang ikut berperan dalam pengamatan bahan pangan (Septiawan 2019). Tingkat kesukaan panelis terhadap rasa sari buah galoba (*Hornstedtia allieacea*) dengan penambahan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dapat dilihat dalam Tabel 2.

**Tabel 2**

#### **Hasil Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa Sari Buah Galoba (*Hornstedtia Allieacea*) Dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*)**

| Tingkat Kesukaan | Produk |
|------------------|--------|
|------------------|--------|

|                   | A1B1 |     | A2B2 |     | A3B3 |     |
|-------------------|------|-----|------|-----|------|-----|
|                   | n    | %   | n    | %   | n    | %   |
| Sangat suka       | 3    | 12  | 8    | 32  | 10   | 40  |
| Suka              | 17   | 68  | 14   | 56  | 12   | 48  |
| Tidak suka        | 5    | 20  | 3    | 12  | 3    | 12  |
| Sangat tidak suka | 0    | 0   | 0    | 0   | 0    | 0   |
| Jumlah            | 25   | 100 | 25   | 100 | 25   | 100 |

Tabel 2 menunjukkan uji daya terima terhadap rasa sari buah galoba (*hornstedtia allieacea*) dengan penambahan buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*) pada sampel A1B1, dari 25 panelis sebagian besar 17 panelis (68%) suka, dan 5 panelis (20%) yang sangat tidak suka. Sampel A2B2, dari 25 panelis sebagian besar 14 panelis (56%) suka, dan hanya 3 panelis (12%) tidak suka. Sedangkan sampel A3B3, dari 25 panelis sebagian besar 12 panelis (48%) suka dan 3 panelis (12%) panelis yang tidak suka.

### Kekentalan

Penilaian terhadap kekentalan sari buah galoba adalah persepsi panelis terhadap penampakan fisik berupa ada tidaknya endapan atau bulir buah galoba pada sari buah galoba. Tingkat kesukaan panelis terhadap kekentalan sari buah galoba (*Hornstedtia allieacea*) dengan penambahan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dapat dilihat dalam Tabel 3.

**Tabel 3**  
**Hasil Tingkat Kesukaan Terhadap Kekentalan Sari Buah Galoba (*Hornstedtia Allieacea*) Dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*)**

| Tingkat Kesukaan  | Produk |     |      |     |      |     |
|-------------------|--------|-----|------|-----|------|-----|
|                   | A1B1   |     | A2B2 |     | A3B3 |     |
|                   | n      | %   | n    | %   | n    | %   |
| Sangat suka       | 1      | 4   | 5    | 20  | 4    | 16  |
| Suka              | 15     | 60  | 14   | 56  | 14   | 56  |
| Tidak suka        | 7      | 28  | 4    | 16  | 5    | 20  |
| Sangat tidak suka | 2      | 8   | 2    | 8   | 2    | 8   |
| Jumlah            | 25     | 100 | 25   | 100 | 25   | 100 |

Tabel 3 menunjukkan uji daya terima terhadap kekentalan sari buah galoba (*hornstedtia allieacea*) dengan penambahan buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*) pada sampel A1B1, dari 25 panelis sebagian besar 15 panelis (60%) suka, dan hanya 2 panelis (8%) sangat tidak suka. Sampel A2B2, dari 25 panelis sebagian besar 14 panelis (56%) suka, dan hanya 2 panelis (8%) sangat tidak suka. Sedangkan sampel A3B3, dari 25 panelis sebagian besar 14 panelis (56%) suka dan hanya 2 panelis (8%) panelis sangat tidak suka.

### Aroma

Aroma memiliki peran yang sangat krusial dalam menentukan bagaimana kita merasakan cita rasa makanan. Indera penciumanlah yang paling erat kaitannya dengan aroma. Sebuah

aroma dapat tercium saat uap muncul. Molekul-molekul yang bertugas untuk penciuman harus bersentuhan dengan silia sel olfaktori. Setelah itu, informasi ini diteruskan ke otak sebagai impuls listrik oleh ujung saraf penciuman. Aroma yang dihasilkan makanan memiliki kekuatan tarik yang luar biasa serta mampu memicu indera penciuman sehingga dapat meningkatkan nafsu makan (Natasya, 2019). Tingkat kesukaan panelis terhadap aroma sari buah galoba (*Hornstedtia allieacea*) dengan penambahan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dapat dilihat dalam Tabel 4.

**Tabel 4**  
**Hasil Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma Sari Buah Galoba (*Hornstedtia Allieacea*)**  
**Dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*)**

| Tingkat Kesukaan  | Produk |     |      |     |      |     |
|-------------------|--------|-----|------|-----|------|-----|
|                   | A1B1   |     | A2B2 |     | A3B3 |     |
|                   | n      | %   | n    | %   | n    | %   |
| Sangat suka       | 0      | 0   | 3    | 12  | 3    | 12  |
| Suka              | 21     | 84  | 15   | 60  | 13   | 52  |
| Tidak suka        | 4      | 16  | 7    | 28  | 7    | 28  |
| Sangat tidak suka | 0      | 0   | 0    | 0   | 2    | 8   |
| Jumlah            | 25     | 100 | 25   | 100 | 25   | 100 |

Tabel 4 menunjukkan uji daya terima terhadap aroma sari buah galoba (*hornstedtia allieacea*) dengan penambahan buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*) pada sampel A1B1, dari 25 panelis sebagian besar 21 panelis (84%) suka, dan 4 panelis (16%) tidak suka. Sampel A2B2, dari 25 panelis sebagian besar 15 panelis (60%) suka, dan 7 panelis (28%) tidak suka. Sedangkan sampel A3B3, dari 25 panelis sebagian besar 13 panelis (52%) suka dan hanya 2 panelis (8%) panelis sangat tidak suka.

## PEMBAHASAN

Warna merupakan variabel pada mutu sensori pertama yang dapat dilihat dan dinilai secara langsung oleh panelis. Warna suatu pangan akan mempengaruhi mutu pangan yang ditentukan oleh panelis (Dari & Junita, 2021). Warna memegang peran utama dalam penampilan makanan maupun minuman. Karena bila warnanya tidak menarik akan mengurangi selera orang yang mengkonsumsinya.

Berdasarkan tabel 1, uji kesukaan terhadap warna sari buah galoba dengan penambahan buah naga merah menunjukkan bahwa semua panelis (100%) lebih menyukai warna sari buah pada perlakuan A3B3, warna yang dihasilkan merah violet dengan berat buah naga merah 125 gr, dibandingkan dengan perlakuan A2B2 warna agak kemerahan dengan berat buah naga merah 75 gr dan perlakuan A1B1 warna merah mudah dengan berat buah naga 25 gr. Hal ini disebabkan karena perlakuan dengan penambahan buah naga merah terhadap tingkat kesukaan warna pada minuman sari buah galoba, semakin cerah warna yang dihasilkan maka akan semakin menarik minat panelis untuk memberikan penilaian yang terbaik

Semakin banyak konsentrasi sari buah naga merah yang ditambahkan maka kadar antioksidan akan tinggi dan menghasilkan warna sari buah menjadi semakin berwarna merah violet . Buah naga merah memiliki kandungan antoksidan berupa antosianin dan memiliki pigmen yang dikenal dengan nama betalain. Betalain merupakan pigmen yang mengandung nitrogen dan terdinitrogeni dari betasianin yang memberi warna merah-violet (Cindy, dkk 2017).

Komponen yang paling menentukan penerimaan suatu produk adalah rasa, sehingga berpengaruh terhadap keputusan akhir konsumen untuk menerima atau menolak suatu produk makanan atau minuman. Penilaian rasa produk pangan merupakan hasil kerjasama indera-indera sensori yang ikut berperan dalam pengamatan bahan pangan (Septiawan 2019). Tingkat kesukaan sari buah galoba dalam penelitian ini di lihat berdasarkan penilaian deskriptif panelis berdasarkan mutu hedonik dengan skor 1-4 kategori sangat suka hingga sangat tidak suka.

Berdasarkan tabel 2, uji tingkat kesukaan terhadap rasa sari buah galoba dengan penambahan buah naga merah menunjukkan bahwa sebagian besar panelis (88%) lebih menyukai rasa sari buah pada perlakuan A3B3 dengan berat buah galoba 200 gr, buah naga 125 gr, dan gula 140 gr karena perbandingan antara galoba dan gula di nilai sebanding dengan kosentrasi buah galoba yang lebih sedikit dan buah naga yang digunakan cukup banyak dibandingkan perlakuan yang lain sehingga mempengaruhi rasa pada sari buah yang manis dengan rasa sedikit keasaman sehingga banyak disukai. Penambahan sari buah naga merah dan gula mampu menyeimbangi rasa asam pada buah galoba.

Penambahan sari buah naga merah terhadap kadar gula reduksi menjadi salah satu faktor terjadinya peningkatan kadar gula yang di hasilkan. Buah naga merah mengandung monosakarida seperti glukosa dan fruktosa, dan selama proses pematangan kandungan pati dalam buah-buahan berubah menjadi gula-gula pereduksi yang akan menimbulkan rasa manis, buah naga merah sendiri mengandung kandungan gula sebanyak 13-18 °Briks (Wahyuni, 2011). Sedangkan penambahan gula sukrosa atau gula pasir bertujuan untuk meningkatkan cita rasa atau *flavour* bahan makanan dan minuman sehingga dapat menutupi rasa asam pada bahan makanan yang berasa asam. Komposisi yang tepat dalam proses pemasakan ini menyeimbangkan rasa asam manis dan menimbulkan rasa dan aroma yang enak sehingga produk akan lebih disukai (Normah dan Noorasma 2018; Febriyanti, 2018).

Sementara perlakuan A1B1 dan A2B2 karena penggunaan buah galoba cukup banyak jika dibandingkan dengan A3B3, maka rasa yang dihasilkan dominan buah galoba yang mempunyai ciri khas buah dengan rasa asam hal tersebut yang mempengaruhi sebagian panelis tidak menyukai.

Penilaian terhadap kekentalan sari buah galoba adalah persepsi panelis terhadap penampakan fisik berupa ada tidaknya endapan atau bulir buah galoba pada sari buah galoba. Uji kesukaan terhadap kekentalan sari buah galoba dengan penambahan buah naga merah menunjukkan bahwa sebagian besar panelis (76%) lebih menyukai sari buah pada perlakuan A2B2 karena penilaian penampilan produk memiliki kenampakan adanya endapan dan bulir pada sari buah galoba yang tidak terlalu banyak oleh panelis dibandingkan dengan perlakuan

A1B1 penilaian produk yang banyaknya endapan dan bulir dari buah galoba dengan rasa yang asam, sedangkan perlakuan A3B3 sari buah lebih encer. Sebagian besar konsumen menandai minuman sari buah asli dengan adanya endapan dan bulir buah pada minuman tersebut. Adanya bulir akan meningkatkan nutrisi dari sari buah bersangkutan yaitu dengan meningkatnya kandungan serat dan vitamin C (Mayasti, dkk 2019). Pada pembuatan minuman berbahan dasar sari buah adalah terbentuknya endapan selama penyimpanan, endapan tersebut merupakan partikel padatan yang tidak tersuspensi di dalam air, pengendapan terjadi karena sifat asli sari buah yang memiliki dua komponen berbeda, yakni bulir atau sari-sarinya serta larutan air yang terkandung di dalamnya buah.

Kestabilan sari buah dapat dilihat dari ada tidaknya endapan pada produk. Semakin banyak endapan semakin tidak stabil sari buah yang dihasilkan. Semakin rendah kecepatan pengendapan yang terjadi, semakin stabil suspensi tersebut (Kumalasari dkk, 2016). Terbentuknya endapan selama penyimpanan menunjukkan suspensi sari buah belum stabil, semakin lama penyimpanan maka endapan yang terbentuk cenderung meningkat. Pada pengolahan sari buah galoba, memiliki kekurangan pada produk yang dibuat karena semakin banyak buah galoba yang ditambahkan maka endapan yang terbentuk semakin banyak.

Selain itu, semakin tinggi konsentrasi penambahan buah naga pada pengolahan minuman sari buah, maka akan semakin berpengaruh terhadap kadar air. Hal tersebut terutama disebabkan oleh tingginya kadar air buah naga merah yang mendominasi buahnya. Kandungan air dalam 100 gram buah naga merah yaitu 80-90 g (Hardita, 2015).

Aroma merupakan respon yang muncul ketika senyawa volatil produk atau pangan masuk ke rongga hidung dan dirasakan oleh sistem olfaktori (rangsangan atau sensasi suatu bau (Tarwendah 2017). Perbedaan pendapat ini disebabkan karena setiap orang memiliki perbedaan penciuman, meskipun mereka dalam membedakan aroma namun setiap orang memiliki kesukaan yang berbeda.

Hasil uji tingkat kesukaan terhadap aroma sari buah galoba dengan penambahan buah naga merah menunjukkan bahwa sebagian besar panelis (84%) lebih menyukai aroma sari buah pada perlakuan A1B1 dibandingkan dengan sampel A2B2 dan A3B3. Aroma yang dihasilkan dari semua perlakuan memiliki tingkat kesukaan yang berbeda. Hal ini karena penerimaan panelis yang berbeda terhadap aroma sesuai dengan jumlah buah yang digunakan. Pada perlakuan A1B1 berat buah galoba yang di pakai cukup banyak sehingga menghasilkan aroma yang menyengat khas buah galoba segar keasaman sehingga banyak di sukai oleh panelis, semakin banyak jumlah buah galoba maka akan semakin beraroma menyengat dari buah galoba tersebut. Berdasarkan SNI 3719:2014 tentang minuman sari buah bahwa aroma, rasa dan warna minuman sari buah harus khas dari buah yang digunakan dan normal serta tidak memiliki aroma, rasa, dan warna yang menyimpang.

Aroma pada buah naga merah adalah aroma *fruity* (aroma buah yang segar) khas buah naga dan tidak langu berbeda dengan buah naga putih yang dominan aromanya *sweet*. Aroma makanan atau minuman banyak menentukan kelezatan makanan maupun minuman tersebut, bahan baku maupun bahan penunjang pada makanan atau minuman akan menimbulkan aroma yang khas dan cita rasa tertentu (Yanti, 2015).



## KESIMPULAN

Berdasarkan uji organoleptik terhadap warna, rasa, kekentalan, dan aroma, diketahui bahwa panelis lebih menyukai sari buah dengan formulasi 250 gram buah galoba dengan penambahan buah naga merah sebanyak 75 gram. Dari ketiga formulasi sosis bulu kerang sari buah galoba dengan penambahan buah naga merah dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur menunjukkan bahwa ketiga perlakuan sosis bulu kerang tersebut sama-sama dikategorikan ke dalam kategori suka.

## REFERENSI

1. Afriandi., Lahming, dan Subari Yanto. Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Kapok (*Musa Paradisiacal* Inn) dengan Variasi Buah Naga Menjadi Permen fungsional. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Fakultas teknik Universitas Negeri Makassar. 2018 ; Vol. 4 ; 119-125, [Doi: 10.26858/jptp.v12i1](https://doi.org/10.26858/jptp.v12i1)
2. Dari, D. W., & Junita, D. (2021). Karakteristik Fisik dan Sensori Minuman Sari Buah Pedada. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 2021; Vol. 23 (3), 532–541. Doi: 10.17844/jphpi.v23i3.33204
3. Dian Nila Sari F. Uji Daya Terima Bolu Kukus Dari Tepung Kulit Singkong. *Jurnal Dunia Gizi*, 2019; Vol. 2(1), pp.: 01. doi: 10.33085/jdg.v2i1.2982
4. Gustaman Firman, dkk. Aktivitas Antioksidan Buah Pining (*Hornstedtia Alliacea*) Dengan Menggunakan Metode DPPH. *Stikes Bakti Tunas Husada. Tasikmalaya, Jurnal Ilmiah Bahari*. 2020; Vol.
5. Hadi, N.A., Mohamad,M., Rohin,M.A.K,and Yusof,R.M. Effects of Red Pitaya Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Consumption on Blood Glucose Level and Lipid Profile in Type 2 Diabetic Subjects *Borneo Science*, 2016; 31
6. Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Desnilasari, D. Pengaruh Bahan Penstabil dan Perbandingan Bubur Buah terhadap Mutu Sari Buah Campuran Pepaya-Nanas. *Jurnal Hortikultura*, 2016; Vol. 25(3), 266. <https://doi.org/10.21082/jhort.v25n3.2015.p266-276>
7. Mayasti, N.K.I, Fitri, R.E., & Afifah, N. Modifikasi Proses Penambahan Bulir Sari Buah jambu Biji: Analisis Mutu dan Tekno-Ekonomi. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, (2019). ; Vol. 13(2). 253. <http://doi.org/10.26578/jrti.v13i2.5504>
8. Natasya N. Kajian Sifat Organoleptik Dan Daya Terima Es Krim Jalor (Jambu Biji Dan Sari Daun Kelor). *Jurnal Gizi Prima*, (2019; Vol. 4(1), pp.: 47. doi: 10.32807/jgp.v4i1.128
9. Salamena, F., Hiariej, A., & Seumahu, C. A. Genetic characterization of Galoba Durian (*Amonum spp.*) in Ambon island based on Random Amplified Polymorphic DNA (RAPD). *Agrotech Journal*, 2018; Vol. 3(1), 27–33. <https://doi.org/10.31327/atj.v3i1.524>
10. Septiawan Y. Pengaruh konsentrasi sukrosa dan lama fermentasi terhadap karakteristik kombu salak bongkok (*Salacca edulis*. Reinw). *Jurnal Agrosience*. 2019; Vol. 9(1): 1976-4661.
11. Widianingsih, M. Aktivitas antioksidan ekstrak metanol buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus* (F.A.C Weber) Britton&Rose) hasil maserasi dan dipekatkan dengan kering angin. *Jurnal Wiyata*. 2016; Vol. 3(2) : 146-151.

12. Yulita, A.C. Pembuatan Sari Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L.) dengan Memanfaatkan Kerusakan Sel Akibat Metode Pembekuan Lambat dan Thawing. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang. 2013.