



## **Pemanfaatan Buah Merah (*Pandanus conoideus*) sebagai Bahan Baku dalam Pembuatan Saus dan Potensinya sebagai Bahan Tambahan Pangan Utilization of Red Fruit (*Pandanus conoideus*) as Raw Material in Sauce Making and Its Potential as Food Additives**

**Gloria Stefani Mozes<sup>1</sup>, Kristiawan Prasetyo Agung Nugroho<sup>2</sup>, Dhanang Puspita<sup>3</sup>**

<sup>1,2</sup>Gizi, Universitas Kristen Satya Wacana-Salatiga

<sup>3</sup>Teknologi pangan, Universitas Kristen Satya Wacana-Salatiga

[472014014@student.uksw.edu](mailto:472014014@student.uksw.edu), [kristiawan.nugroho@staff.uksw.edu](mailto:kristiawan.nugroho@staff.uksw.edu),

[dhanang.puspita@staff.uksw.edu](mailto:dhanang.puspita@staff.uksw.edu)

### **Abstrak**

Buah merah termasuk salah satu jenis sumber pangan fungsional yang sudah terbukti aman dikonsumsi secara tradisional oleh masyarakat Papua. Kandungan senyawa aktif dalam buah merah diantaranya adalah karotenoid, tokoferol, asam oleat, asam linoleat, dekanat, protein, vitamin B dan vitamin C. Kandungan zat gizi yang tinggi pada buah merah berpotensi untuk dijadikan sebagai bahan tambahan pangan. Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk memproduksi saus dari buah merah (*Pandanus conoideus*) serta melihat potensinya untuk diaplikasikan ke dalam pembuatan nasi goreng agar dapat meningkatkan daya terima masyarakat untuk mengonsumsi buah merah yang kaya akan zat gizi dan berkhasiat menyembuhkan berbagai penyakit. Penelitian ini dibagi menjadi 3 tahap yakni produksi saus buah merah, aplikasi saus buah merah pada nasi goreng, dan uji sensori. Dari uji organoleptik yang dilakukan terhadap produk nasi goreng didapatkan hasil nasi goreng dengan saus buah merah berada di posisi 7,18 dan nasi goreng kontrol berada di posisi 6,97. Kedua sampel dengan penambahan saus yang berbeda berada di kategori 6 – 8 yang berarti termasuk kategori suka.

**Kata kunci:** *Pandanus conoideus*, buah merah, nasi goreng, saus

### **Abstract**

*Red fruit (*Pandanus conoideus*) is one type of functional food source that has been proven to be traditionally safe for consumption by the Papuan people. The active compounds in red fruit include carotenoids, tocopherols, oleic acid, linoleic acid, decanoate, protein, vitamin B and vitamin C. The high nutrient content in red fruits has the potential to be used as food additives. The research aims to produce sauce from red fruit (*Pandanus conoideus*) and see its potential to be applied into making fried rice in order to increase people's acceptance to consume red fruits that are rich in nutrients and efficacious to cure various diseases. This study was divided into 3 stages: red fruit sauce production, application of red fruit sauce on fried rice, and sensory test. From the organoleptic test carried out on fried rice products, the results of fried rice with red fruit sauce were in the position of 7.18 and control fried rice was in position 6.97. Both samples with the addition of different sauces are in the 6 - 8 category which means they are included in the likes category.*

**Keywords:** *Pandanus conoideus*, red fruit, fried rice, sauce

### **PENDAHULUAN**

Buah Merah (*Pandanus conoideus*)(gambar 1) merupakan salah satu tanaman yang paling banyak tumbuh di seluruh wilayah Papua, pada dataran rendah samapai dataran tinggi dan dapat hidup dengan baik pada kondisi tanah yang lembab<sup>1</sup>.Tanaman buah merah paling banyak terdapat di daerah pedalaman Papua, khususnya di daerah pegunungan Jayawijaya.Buah merah memiliki banyak khasiat untuk kesehatan dalam menyembuhkan berbagai macam penyakit karena kandungan zat gizinya yang sangat tinggi.Kandungan zat gizi yang tinggi pada buah merah berpotensi untuk dijadikan sebagai bahan tambahan pangan.Salah satu potensi dari buah merah yaitu digunakan sebagai sumber minyak nabati atau minyak karotenoid selain kelapa sawit.Manfaat buah merah selain sebagai bahan pangan dan bahan pewarna alami makanan, juga biasa digunakan sebagai bahan kerajinan dan obat

untuk menyembuhkan berbagai macam penyakit. Oleh sebagian besar masyarakat Papua, buah merah menjadi salah satu sumber pangan fungsional yang sudah terbukti aman untuk dikonsumsi. Buah merah mengandung beberapa senyawa aktif diantaranya adalah karotenoid, tokoferol, asam oleat, asam linoleat, dekanolat, protein, vitamin B dan vitamin C (Parinussa, dan Rondonuwu, 2009).

Gambar 1:  
Buah merah (*Pandanus conoideus*)



Menurut hasil analisa yang dilakukan Institut Pertanian Bogor (IPB), buah merah ternyata memiliki kandungan karotenoid dan tokoferol dalam kadar yang tinggi<sup>3</sup>. Semua karotenoid, baik provitamin A maupun non provitamin A dapat berfungsi sebagai antioksidan. Antioksidan merupakan senyawa yang dapat mencegah proses oksidasi radikal bebas, dapat berperan dalam menjaga timbulnya penyakit kanker, proses penuaan dini, dan mengurangi terjadinya penyakit degeneratif lainnya (Kusmita, L. dan Limantara, 2008).

Buah merah yang tumbuh di pedalaman Papua itu menjadi sangat terkenal di masyarakat karena khasiatnya sebagai obat beragam penyakit berbahaya seperti diabetes mellitus, jantung coroner, hipertensi, kanker, bahkan HIV/AIDS<sup>3</sup>. Buah merah juga memiliki banyak khasiat dalam menyembuhkan berbagai macam penyakit degeneratif dan gangguan metabolisme karena pola makan seperti kanker, hepatitis, diabetes, tumor, PJK (Penyakit Jantung Koroner), gangguan mata, gangguan prostat, stroke, hipertensi, asam urat, osteoporosis, kolesterol bahkan HIV (Budi, 2005).

Saat ini, buah merah sudah mulai banyak dikonsumsi diberbagai kalangan, baik sebagai bahan tambahan pangan maupun sebagai obat untuk menyembuhkan berbagai macam penyakit. Seiring dengan berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi, buah merah telah banyak diteliti untuk diketahui kandungan zat gizi dan senyawa bioaktif yang berkhasiat untuk kesehatan, kemudian dimanfaatkan untuk dijadikan suatu produk yang berkualitas. Sebagian masyarakat sudah mengonsumsi buah merah dengan berbagai macam cara proses pengolahan, tetapi tidak sedikit juga yang sulit mengonsumsi buah merah dengan cara pengolahan yang sudah ada. Ketidaksukaan konsumen dalam mengonsumsi buah merah dipengaruhi oleh beberapa faktor yakni; rasa, penampilan, dan aroma yang terkadang sulit untuk diterima oleh sebagian orang. Untuk mengatasi masalah ketidaksukaan, maka salah satu upaya yang dapat dilakukan yaitu dengan membuat satu inovasi baru. Inovasi tersebut adalah membuat salah satu jenis makanan yang sudah populer di kalangan masyarakat, kemudian mengaplikasikan olahan buah merah tersebut kedalam makanan. Sehingga makanan tersebut lebih disukai dan berkhasiat untuk menyembuhkan penyakit.



Penelitian ini bertujuan untuk memproduksi saus dari buah merah (*Pandanus conoideus*) serta melihat potensinya untuk diaplikasikan ke dalam pembuatan nasi goreng. Dengan harapan, agar dapat meningkatkan daya terima masyarakat untuk mengonsumsi buah merah.

## **METODE**

Penelitian ini dilakukan pada bulan September 2018. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental laboratoris yang dilakukan di Laboratorium *Food Processing* UKSW. Penelitian ini dibagi menjadi 3 tahap yakni produksi saus buah merah, aplikasi saus buah merah pada nasi goreng, dan uji sensori.

### **Produksi Saus Buah Merah**

Sebanyak 250 gr buah merah dan 250 ml air diblender untuk mendapatkan ekstrak buah merah. Ekstrak yang diperoleh yaitu sebanyak 300 gr. Bumbu yang digunakan sebagai campuran terdiri dari bahan-bahan sebagai berikut: 15 gr bawang putih, 12 gr bawang merah, 5 gr jahe, 5 gr lengkuas, 4 gr kemiri, 10 gr gula, 5 gr garam, 2 lembar daun salam, 100 gr tepung tapioka sebagai bahan pengental dan 250 ml susu cair. Semua bahan dicampur menjadi satu dengan menggunakan mixer lalu dipanaskan  $\pm$  10 menit dengan api kecil hingga tekstur mengental. Selanjutnya dilakukan pengemasan dalam botol steril.

### **Aplikasi Saus Buah Merah pada Nasi Goreng**

Pada tahap ini dilakukan pembuatan nasi goreng dengan formulasi penambahan saus yang berbeda yaitu: nasi goreng 1 sebagai kontrol (menggunakan saus tomat industri, merk Indofood) dan nasi goreng 2 dengan penambahan saus buah merah. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan nasi goreng adalah 550 gr nasi, 60 gr ayam, 14 gr bawang putih, 11 gr bawang merah, 65 gr sayuran, 5 gr garam, 0,5 gr lada, 30 gr saus (saus kontrol dan saus buah merah), dan 25 ml minyak goreng.

### **Uji Sensori**

Sebanyak 50 orang panelis tidak terlatih diminta untuk menguji nasi goreng dengan formulasi penambahan saus buah merah dan saus kontrol. Parameter uji sensori meliputi penilaian terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan. Skala penilaian menggunakan skala Likert dimana; 0 – 1 sangat tidak suka, 2 – 3 tidak suka, 4 – 6 netral, 7 – 8 suka, dan 9 – 10 sangat suka. Sebagai kontrol untuk pembandingan digunakan saus tomat industri.

## **HASIL**

### **Produksi Saus Buah merah**

Produk saus buah merah yang dihasilkan memiliki tekstur yang kental dan tidak terlalu halus, aroma khas dari buah merah masih sangat tercium pada produk saus yang dihasilkan. Untuk rasa dari saus buah merah ini dapat dikatakan baik karna didukung juga dengan penambahan bumbu yang digunakan dalam pengolahan seperti bawang putih, bawang merah, jahe, lengkuas dan susu sehingga dapat memberikan sensasi rasa yang lebih enak.

Gambar 2:  
Produk Saus Buah Merah



Sumber: Dokumentasi Pribadi

### **Aplikasi Saus Buah Merah pada Nasi Goreng**

Produk nasi goreng dengan formulasi penggunaan saus yang berbeda ditunjukkan pada gambar 3. Warna dari nasi goreng sebagai kontrol terlihat lebih pucat dari nasi goreng 2 yang menggunakan saus buah merah. Nasi goreng 2 menunjukkan warna yang lebih orange cerah dibandingkan dengan nasi goreng kontrol.

Gambar 3:  
Aplikasi saus buah merah dalam pembuatan nasi goreng



Sumber: Dokumentasi Pribadi

### **Uji Sensori**

Hasil uji organoleptik ditunjukkan pada tabel 1. Sebanyak 50 panelis tidak terlatih diminta untuk memberi penilaian terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan dari kedua formulasi produk. Dengan rentang penilaian 0 –10 yaitu sangat tidak suka, tidak suka, netral, suka, dan sangat suka. Hasil yang didapat sangat beragam, untuk penilaian terhadap warna, aroma dan rasa panelis cenderung memilih nasi goreng 2 (NG 2) yang menggunakan produk saus buah merah.

Tabel 1:  
Hasil keseluruhan uji organoleptik nasi goreng saus buah merah

Variasi Produk	Parameter	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Keseluruhan
Nasi Goreng Kontrol NG1	STS	0	0	0	0	0
	TS	0	0	1	0	0
	N	25	18	17	16	10
	S	23	26	22	25	32
	SS	2	6	9	9	9
Nasi Goreng Kontrol NG2	STS	1	1	0	0	0
	TS	1	4	2	0	0
	N	20	20	14	18	12
	S	15	16	21	24	26
	SS	10	11	13	8	13
Variasi Produk	Parameter	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Keseluruhan
Variasi Produk	Parameter	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Keseluruhan

### Nasi goreng saus buah merah

Saus merupakan bahan tambahan makanan yang biasa digunakan sebagai tambahan untuk menambahkan rasa pada makanan, berwujud kental seperti pasta yang terbuat dari bubur buah yang berwarna menarik seperti warna merah, memiliki aroma dan rasa yang dapat merangsang selera makan, dan juga memiliki umur simpan yang panjang karena mengandung asam, gula, garam dan juga pengawet (Putra dkk., 2014).

Pemanfaatan buah merah dalam bidang pangan di daerah Papua biasanya dikonsumsi langsung atau dimasak dengan bahan makanan lain pada saat upacara bakar batu bersama sayur. Hasil olahan buah merah dalam bentuk minyak digunakan sebagai minyak untuk menumis atau menggoreng. Sari buah merah juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pembuatan saus. Produk saus dari buah merah dapat menjadi salah satu terobosan baru untuk masyarakat agar bisa menikmati saus yang sehat, tanpa bahan pengawet, tanpa pewarna sintetis, dan mengandung nutrisi yang tinggi.

Produk saus buah merah yang dihasilkan dalam penelitian ini secara visual memiliki tampilan warna yang tidak kalah menarik dari produk saus yang ada di pasaran. Dari segi rasa, produk saus buah merah ini memiliki rasa yang sangat khas yaitu rasa buah merah. Tetapi, ada tambahan sensasi rasa berbeda yang berasal dari bumbu dan bahan tambahan lain sehingga rasa khas dari buah merah tidak terlalu mendominasi. Penggunaan bumbu dan bahan tambahan lain seperti susu dan tepung tapioka dalam pengolahan saus buah merah juga sangat penting. Selain menambah cita rasa, saus buah merah juga dapat meningkatkan kandungan nilai gizi seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral dan senyawa-senyawa antibakteri dari bumbu dan rempah yang digunakan. Selain dari segi penampilan dan rasa, aroma juga menjadi salah satu aspek penting dalam produksi saus. Aroma dari produk saus buah merah yang dihasilkan adalah aroma khas buah merah, yaitu aroma buah merah yang sangat tajam. Dalam produk saus ini banyak persepsi dari panelis yang tidak menyukai aroma buah merah, sehingga panelis menjadi tidak ingin untuk mencoba atau mencicipi. Perlu adanya upaya yang dilakukan untuk menghilangkan atau mengurangi aroma tersebut.

Nasi goreng merupakan salah satu kuliner khas Indonesia yang sangat populer dikalangan masyarakat. Biasanya nasi goreng dibuat dengan menambahkan bumbu seperti bawang, garam, lada, ayam, sayuran, kecap dan saus. Nasi goreng dipilih sebagai media hidangan untuk mengaplikasikan produk saus buah merah dalam penelitian ini karena nasi



goreng sudah sangat populer dikalangan masyarakat sehingga tidak sulit untuk diterima oleh konsumen. Pengaplikasian saus buah merah dalam nasi goreng bertujuan untuk memberikan nilai tambah pada produk baik dari segi penampilan, rasa, juga kandungan nutrisinya.

### Uji Sensori

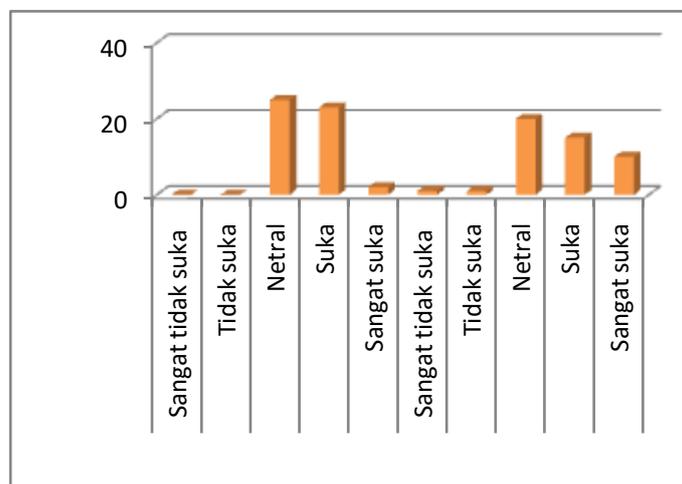
Pengujian organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses penginderaan. Bagian organ tubuh yang berperan dalam penginderaan adalah mata, telinga, indera pencicip, indera pembau dan indera perabaan atau sentuhan. Kemampuan alat indera memberikan kesan atau tanggapan dapat dianalisis atau dibedakan berdasarkan jenis kesan. Luas daerah kesan adalah gambaran dari sebaran atau cakupan alat indera yang menerima rangsangan. Kemampuan memberikan kesan dapat dibedakan berdasarkan kemampuan alat indera memberikan reaksi atas rangsangan yang diterima. Kemampuan tersebut meliputi kemampuan mendeteksi (*detection*), mengenali (*recognition*), membedakan (*discrimination*), membandingkan (*scalling*) dan kemampuan menyatakan suka atau tidak suka (*hedonik*) (Negara dkk., 2016). Uji sensori dalam penelitian ini dilakukan oleh 50 orang panelis menggunakan uji hedonik, yaitu mengukur dengan berdasarkan tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan.

### Warna

Salah satu unsur kualitas sensoris yang paling penting untuk makanan adalah warna. Warna merupakan suatu sifat bahan yang dianggap berasal dari penyebaran spektrum sinar. Timbulnya warna dibatasi oleh faktor terdapatnya sumber sinar. Pengaruh tersebut terlihat apabila suatu bahan dilihat di tempat yang suram dan di tempat yang gelap akan menimbulkan perbedaan warna yang mencolok. Warna bukan merupakan suatu zat atau benda melainkan suatu sensasi seseorang oleh karena adanya rangsangan dari seberkas energi radiasi yang jatuh ke indera mata (Kartika dkk., 1988).

Nasi goreng identik dengan warna oranye sampai kecokelatan yang dipengaruhi oleh penggunaan saus dalam pengolahan. Warna nasi goreng juga menjadi penentu ketertarikan bagi konsumen. Peranan saus dalam pengolahan nasi goreng sangat penting karena selain memberi tambahan sensasi rasa juga sebagai pemberi warna agar terlihat lebih menarik. Data hasil perhitungan keseluruhan untuk aspek warna anatara nasi goreng 1 dengan saus kontrol dan nasi goreng 2 dengan saus buah merah dapat dilihat pada Grafik 1.

Grafik 1:  
Grafik hasil uji sensoris warna (NG 1: Nasi goreng saus kontrol; NG 2 : Nasi goreng saus buah merah)





Dari hasil uji sensoris pada aspek warna, pada grafik ditunjukkan bahwa panelis memiliki tingkat kesukaan yang netral. Warna dari kedua sampel nasi goreng yakni nasi goreng dengan saus kontrol dan nasi goreng dengan saus buah merah tidak memiliki perbedaan yang signifikan. Untuk tingkat kesukaan panelis paling banyak memilih suka untuk nasi goreng dengan saus kontrol, sedangkan untuk tingkat kesukaan sangat suka panelis cenderung memilih nasi goreng dengan saus buah merah.

### **Aroma**

Aroma bisa menjadi indikator terhadap tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk pangan. Aroma adalah senyawa volatil/mudah menguap yang dapat ditangkap oleh indera pencium yang kemudian diolah di otak dan akan memberikan pesan berupa persepsi tertentu. Suatu produk akan dapat diterima jika memiliki aroma yang sesuai dengan persepsi dan kesukaan dari konsumen. Sebagai salah satu atribut sensoris, maka aroma menjadi mutlak dari sebuah produk pangan (Puspita dkk., 2017).

Buah merah memiliki aroma yang khas, panelis cenderung memiliki tingkat kesukaan untuk aroma yang netral. Panelis yang menyatakan suka lebih banyak pada nasi goreng dengan saus kontrol, tetapi untuk tingkat kesukaan sangat suka diantara kedua sampel nasi goreng, panelis yang memilih sangat suka lebih banyak pada nasi goreng dengan saus buah merah. Hal ini bisa disebabkan oleh aroma khas buah merah yang masih asing bagi sebagian besar panelis.

### **Rasa**

Rasa merupakan sensasi yang dideteksi oleh indera pengecap terhadap komposisi dan pencampuran bahan makanan. Konsumen dapat menerima produk makanan atau minuman jika rasa sesuai dengan konsumen. Rasa ini bersifat subyektif, tidak hanya tergantung pada masing-masing individu tetapi budaya juga dapat memengaruhi persepsi rasa (Puspita dkk., 2017).

Untuk parameter rasa, tingkat kesukaan pada kedua sampel nasi goreng sama, tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan. Untuk penilaian sangat suka, panelis lebih banyak memilih nasi goreng dengan saus buah merah dibandingkan dengan nasi goreng kontrol. Sebagian besar panelis menunjukkan tingkat kesukaan yang netral, tetapi ada juga sebagian kecil panelis yang menyatakan tidak suka pada sampel nasi goreng dengan saus buah merah. Hal ini bisa disebabkan oleh latar belakang panelis yang berbeda, salah satunya latar belakang budaya.

### **Tekstur**

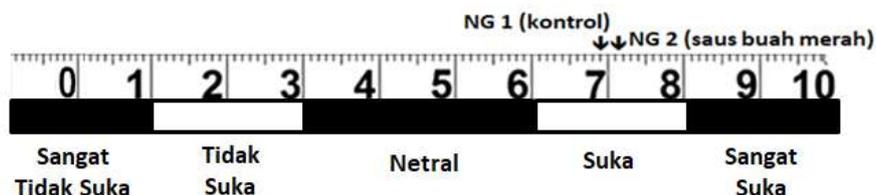
Tekstur merupakan salah satu atribut sensoris yang berkaitan dengan tingkat kekerasan dan kelembutan suatu produk makanan. Dengan menggunakan indera peraba dapat digunakan untuk mengetahui tekstur makanan yakni dengan tangan, bagian dalam mulut, dan lidah. Tekstur dapat dikategorikan menjadi salah satu penentu kualitas bahan pangan (Puspita dkk., 2017).

Panelis memiliki tingkat kesukaan yang tidak terlalu berbeda jauh antara nasi goreng kontrol dan nasi goreng dengan saus buah merah, karena formulasi yang digunakan dalam pembuatan kedua nasi goreng sama, dan yang membedakan hanya jenis saus yang digunakan untuk masing-masing nasi goreng. Panelis cenderung memilih suka untuk penilaian terhadap tekstur.

## Keseluruhan

Secara keseluruhan, panelis cenderung memilih suka pada nasi goreng kontrol. Sedangkan untuk penilaian sangat suka panelis lebih banyak memilih nasi goreng dengan saus buah merah dibandingkan nasi goreng kontrol.

Gambar 4:  
Titik kesukaan panelis dihitung dengan skala likert



Gambar 4 merupakan hasil perhitungan tingkat kesukaan secara keseluruhan dengan menggunakan skala likert. Dapat dilihat bahwa nasi goreng dengan saus buah merah berada di posisi 7,18 dan nasi goreng kontrol berada di posisi 6,97. Kedua sampel nasi goreng dengan penambahan saus yang berbeda berada di kategori 6 – 8 yang berarti termasuk kategori suka. Sehingga bisa dikatakan panelis dapat menerima produk nasi goreng dengan penambahan saus buah merah karena jika dibandingkan dengan nasi goreng kontrol tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan.

## Kandungan Nutrisi dan Senyawa Bioaktif dalam Buah Merah

Buah merah mengandung asam lemak terutama asam oleat sekitar 30%, sehingga bermanfaat untuk meningkatkan status gizi masyarakat. Buah merah juga mengandung antioksidan yang cukup tinggi, diantaranya karotenoid dan tokoferol. Antioksidan bermanfaat mencegah penyakit gondok, kebutaan dan sebagai antikanker. Buah merah juga mengandung mineral Fe, Ca, dan Zn (Limbongan dkk., 2009). Buah merah telah diidentifikasi sebagai sumber antioksidan karotenoid. Karotenoid dalam buah merah terbagi menjadi dua kelompok yaitu: karoten dan xantofil. Karotenoid meliputi  $\alpha$ -karoten,  $\beta$ -karoten,  $\alpha$ -kriptosantin dan  $\beta$ -kriptosantin (Suroso dkk., 2008). Kandungan  $\beta$ -karoten dan  $\beta$ -kriptosantin mencapai sekitar 123 – 2250 ng/mg dan 5 – 90 ng/mg (Sarungallo dkk., 2015). Bentuk karotenoid adalah salah satu kelas paling penting dalam pigmen tanaman dan berperan penting dalam menentukan parameter dari buah dan sayuran. Karotenoid bertanggung jawab untuk warna merah, oranye dan kuning pada daun tanaman, buah dan bunga juga pada burung, serangga, ikan dan krustasea (Eldhashandkk., 2013).

Produk saus buah merah yang dihasilkan dalam penelitian ini memiliki kandungan gizi yang tinggi. Dengan formulasi pembuatan saus yang menggunakan bahan-bahan tambahan seperti bumbu, susu dan tepung tapioka sebagai bahan pengental dapat menaikkan kandungan zat gizi dalam produk saus buah merah. Produk saus buah merah yang dihasilkan dari penelitian ini, dihitung kandungan nutrisinya menggunakan aplikasi *Nutrisurvey*, kemudian didapatkan hasil kandungan energi sebesar 3755,2 kkal, protein sebesar 109,6 gr, dan lemak sebesar 889,5 gr. Penambahan 30 gr saus buah merah dalam nasi goreng dapat meningkatkan nilai gizi dari nasi goreng.

## KESIMPULAN

Buah merah (*Pandanus conoideus*) memiliki potensi untuk digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan saus. Selain memiliki kekuatan dalam hal memberi tampilan warna yang menarik dalam suatu produk pangan, kandungan nutrisi yang terkandung didalam buah merah



juga menjadi nilai tambah bagi suatu produk saus yang dapat digunakan untuk bahan tambahan dalam produk makanan seperti nasi goreng.

Hasil uji organoleptik yang dilakukan terhadap produk nasi goreng dengan formulasi berbeda yaitu NG 1: nasi goreng saus kontrol dan NG 2 : Nasi goreng saus buah merah yang dianalisis dengan menggunakan skala likert, menunjukkan hasil nasi goreng dengan saus buah merah berada di posisi 7,18 dan nasi goreng kontrol berada di posisi 6,97. Kedua sampel nasi goreng dengan penambahan saus yang berbeda berada di kategori 6 – 8 yang berarti termasuk kategori suka.

## DAFTAR PUSTAKA

- Budi, I.M. 2005. *Panduan Praktis Buah Merah, Bukti Empiris dan Ilmiah*. Redaksi Trubus., Jakarta: Penebar Swadaya.
- Eldhashan, Omayma A. and bdel Nasser B. Singab. 2013. Carotenoids. *Jurnal of Phamacognosy and Phytochemistry*. Vol II No. 1, Cairo: Ain Shams University.
- Kartika, Bambang, dkk, 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. *PAU Pangan dan Gizi UGM*, Yogyakarta.
- Kusmita, L. dan Limantara, L. 2008, Manfaat Pigmen Emas pada Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis* Jack). Magister Biologi, UKSW, Salatiga.
- Limbongan, J. dan Malik, A., 2009. Peluang Pengembangan Bush Merah (*Pandanus conoideus* Lamk.) di Provinsi Papua. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol XXVIII No. 4 (hal 134-141).
- Negara, J. K., dkk. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol IV No. 2(hal 286-290).
- Palupi, I. A. dan M, Martanto. 2009. Buah Merah: Potensi dan Manfaatnya sebagai Antioksidan. *Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia*. Vol II No. 1(hal 42-48).
- Parinussa, M. S. T. dan Rondonuwu, S. F., 2009. Analisis Kandungan Karotenoid Buah Merah (*Pandanus conoideus* Lam.) pada Suhu Pemanasan yang Berbeda. *Jurnal Kimia Organik, Bahan Alam, dan Biokimia*.
- Puspita, D. dkk., 2017. Peningkatan Nilai Tambah Produk dari Buah Mentega (*Diospyros blancoi*). *Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan*. Vol VII No.17-18 (hal 251–258).
- Putra, I. R., Asterina, dan Laila, I. 2014. Gambaran Zat Pewarna Merah pada Saus Cabai yang Terdapat pada Jajanan yang Dijual di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Padang Utara. *Jurnal Kesehatan Andalas*. Vol III No. 3.
- Sarunggallo, Z. L., Purwiyatno H, Nuri A, Eko H. P, and Mitsuhiro W. 2015. Analysis of  $\alpha$ -cryptoxanthin,  $\beta$ -cryptoxanthin,  $\alpha$ -carotene, and  $\beta$ -carotene of *Pandanus conoideus* oil by High-performance Liquid Chromatography (HPLC). *Journal Procedia Food Science*. Vol III (hal 231-243).
- Surono, I., Endaryanto T. A., Nishigaki, T. 2008. Indonesian Biodiversity, From Microbes to Herbal Plants as a Potential Functional Foods. *Journal Fac Agric 44* Vol I No. 2 (hal 23-27). Shinsu University.
- Wamaer, D. dan A. Malik. 2009. Analisis Finansial Pascapanen Buah Merah (*Pandanus conoideus* Lamk.). *Jurnal Tambue Universitas Moh. Yamin Solok* Vol VIII No. 1(hal 96–100).