

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar	Halaman
1. Buah naga .....	6
2. Diagram alir ekstraksi buah naga.....	20
3. Prosedur pembuatan permen jelly buah naga .....	22
4. Contoh kuisioner yang digunakan dalam uji organoleptik.....	27
5. Grafik hubungan antara lama penyimpanan dan kadar air produk Permen jelly buah naga.....	32
6. Grafik hubungan antara lama penyimpanan dan kadar abu produk permen jelly buah naga.....	34
7. Grafik hubungan antara lama penyimpanan dan gula reduksi produk permen jelly buah naga .....	36
8. Grafik hubungan antara lama penyimpanan dan total mikroba produk permen jelly buah naga .....	37
9. Grafik hubungan antara lama penyimpanan dan aroma produk permen jelly buah naga .....	40
10. Grafik hubungan antara lama penyimpanan dan warna produk permen jelly buah naga .....	42
11. Grafik hubungan antara lama penyimpanan dan kekenyalan produk permen jelly buah naga.....	44
12. Grafik hubungan antara lama penyimpanan dan rasa produk permen jelly buah naga.....	45
13. Grafik hubungan antara lama penyimpanan dan penerimaan keseluruhan produk permen jelly buah naga .....	47
14. Buah naga merah ( <i>Hylocereus polyrhizus</i> ).....	93

15. Penggilingan buah naga.....	93
16. Sari buah naga.....	94
17. Proses pemasakan permen jelly buah naga.....	94
18. Pencetakan permen jelly buah naga.....	95
19. Permen jelly buah naga merah .....	95
20. Penyimpanan permen jelly buah naga .....	96
21. Uji organoleptik .....	96
22. Uji gula reduksi .....	97
23. Uji total mikroba .....	97
24. Uji kadar air .....	98
25. Uji kadar abu .....	98