

## **ABSTRAK**

**Kesuma, Sandra Ratu Dwi. 2024. Gambaran Sifat Organoleptik Soyghurt Dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Minuman Sumber Antioksidan Bagi Remaja. Tugas Akhir. Program Studi Gizi Program Diploma Tiga. Jurusan Gizi. Kementerian Kesehatan Politeknik Kesehatan Bandung.**

**Pembimbing : Maryati Dewi,S.Gz., M.P.H.**

Antioksidan memiliki kemampuan untuk menetralkan radikal bebas sehingga dapat mencegah kerusakan sel. *Soyghurt* merupakan minuman yang mengandung antioksidan yang dapat menyuplai pemenuhan remaja. Pada penelitian ini dibuat *soyghurt* dengan penambahan sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) yang merupakan sumber antikosidan yang baik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik *soyghurt* dengan penambahan sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Desain eksperimental digunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 1 faktor, yaitu 3 jenis formulasi *soyghurt* dan sari buah naga merah 92%: 8%, 90%:10%, dan 88%: 12%. Digunakan uji hedonik untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk *soyghurt* dengan penambahan sari buah naga merah, dilakukan oleh 30 orang panelis agak terlatih dan dianalisis secara deskriptif. Tingkat kesukaan panelis terhadap warna, rasa, *overall* tertinggi pada formula 3 sedangkan terhadap terhadap aroma dan konsistensi pada formula 2. Setiap sajian *soyghurt* sari buah naga merah adalah 200 ml. Pada formulasi 3 (88%:12%) diestimasi mengandung energi 229 kkal, protein 13 g, lemak 5,8 g karbohidrat 34,4 g, isoflavon 91,9 mg dan antosianin 2,1 mg. Perlu adanya penelitian lebih lanjut terkait pembuktian kadar isoflavon dan kadar antosianin secara kuantitatif. Peningkatan sumber antosianin, serta perbaikan rasa pada produk *soyghurt* formula 3.

**Kata Kunci : Remaja, *Soyghurt*, Buah Naga Merah, Antioksidan**