ABSTRAK

Febrianti, Alifia Syifa Annisa. 2020. Pengaruh Formulasi Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus)*, Wortel (*Daucus carota L)*, Sawi Hijau (*Brassica juncea)* Terhadap Kadar Serat Dan Organoleptik Selai Lembaran. Skripsi, Program Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing : Mulus Gumilar,DFSN,M.Kes.

Terdapat hubungan antara masalah gizi dengan asupan serat. Salah satu masalah gizi yaitu kanker kolon memiliki hubungan erat dengan asupan serat. . Dalam memenuhi kecukupan serat bagi orang dewasa, dibutuhkan makanan kaya serat. Rata-rata tingkat konsumsi serat penduduk Indonesia secara umum yaitu sebesar 10.5 gram/orang/hari, baru mencapai sekitar separuh dari kecukupan serat yang dianjurkan.Formula Selai lembaran buah naga merah, sawi hijau, dan wortel terdiri dari buah naga merah, sawi hijau, dan wortel. Penelitian ini **bertujuan** untuk mengetahui formulasi produk Selai Lembaran buah naga merah, sawi hijau, dan wortel. **Metode penelitian** yang digunakan yaitu eksperimen dan uji hedonik untuk mengetahui sifat organoleptik, metode gravimetri untuk uji serat kasar. Formulasi buah naga merah, wortel, dan sawi hijau terbagi menjadi 3 formula yaitu imbangan buah naga merah, wortel, sawi hijau F1 (50% : 25% : 35%), imbangan buah naga merah, wortel, sawi hijau F2 (40% : 30% : 30%), imbangan buah naga merah, wortel, sawi hijau F3 (45% : 35% : 20%). **Hasil** selai lembaran yang disukai panelis adalah selai lembaran formula tiga (45%:35%:20%) dengan persentase 46,70 % disukai dari segi rasa dan persentase 36,70 % disukai dari segi tekstur. Kandungan serat pada selai lembaran buah naga merah, wortel, dan sawi hijau yaitu 2,0893 % untuk formula satu, 2,0352 % untuk formula dua, 2,0314 % untuk formula tiga.

Kata Kunci : Buah Naga Merah Wortel dan Sawi Hijau, Sifat Organoleptik.