**ANALISIS KANDUNGAN BESI, KALSIUM DAN NATRIUM**

**PADA DAGING DAN KULIT BUAH NAGA MERAH**

**(*Hylocereus polyrhizus* sp) SECARA**

**SPEKTROFOTOMETRI**

**SERAPAN ATOM**

**ROSELINA SIBARANI**

**152114178**

**ABSTRAK**

Buah naga saat ini telah populer dikalangan masyarakat karena selain daging buah naga yang segar dapat dikonsumsi secara langsung dapat juga dimanfaatkan menjadi berbagai macam produk. Sedangkan kulit buah naga belum banyak dimanfaatkan menjadi produk olahan yang mempunyai nilai gizi yang tinggi, bahkan kulit buah naga hanya dijadikan sebagai limbah karena ketidaktahuan masyarakat akan kandungan dari kulit buah naga. Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan kadar dan menganalisa perbedaan kadar besi, kalsium dan natrium pada daging dan kulit buah naga merah.

Proses dektruksi yang dilakukan yaitu dekstruksi basah, selanjutnya logam ditentukan dengan metode Spektrofotometri Serapan Atom (SSA) menggunakan nyala udara asetilen. Kalsium ditetapkan pada panjang gelombang 422,7 nm; besi pada panjang gelombang 248,3 nm dan natrium pada panjang gelombang 589,0 nm.

Hasil penelitian menunjukkan, kadar besi pada daging buah naga sebesar (0,30425 ± 0,0589) mg/100g sedangkan pada kulit buah naga merah sebesar (0,2028 ± 0,0511) mg/100g; kadar kalsium pada daging buah naga sebesar (4,3196 ± 0,3246) mg/100g sedangkan pada kulit buah naga merah sebesar (13,0575 ± 1,9839) mg/100g; kadar natrium pada daging buah naga sebesar (5,10096 ± 1,4620) mg/100g sedangkan kadar pada kulit buah naga merah sebesar (4,6078 ± 1,2455) mg/100g. Berdasarkan uji *independent-sampel T test* terdapat perbedaan kadar mineral besi dan kalsium pada daging dan kulit buah naga merah sedangkan kadar mineral natrium pada daging dan kulit buah naga tidak terdapat perbedaan.

**Kata Kunci:** *Besi, Buah Naga Merah, Kalsium, Natrium, Spektrofotometri Serapan Atom.*

***ANALYSIS OF IRON, CALCIUM AND SODIUM ON RED***

***MEAT AND SKIN FRUIT (Hylocereuspolyrhizus)WITH***

***ATOMIC ABSORPTIONSPECTROFOTOMETRY***

***ROSELINA SIBARANI***

***152114178***

***ABSTRACT***

*Dragon fruit is now popular among the community because in addition to fresh dragon fruit meat that can be consumed directly can also be used as a variety of products. While dragon fruit skin has not been widely used as a processed product that has high nutritional value, even dragon fruit skin is only used as waste because of the ignorance of the community about the content of dragon fruit skin. The purpose of this study was to determine the levels and analyze differences in levels of iron, calcium and sodium in the flesh and skin of red dragon fruit.*

*The extraction process is carried out by wet decoding, then the metal is determined by Atomic Absorption Spectrophotometry (AAS) using acetylene air. Calcium is set at a wavelength of 422.7 nm; iron at wavelength 248.3 nm and sodium at a wavelength of 589.0 nm.*

*The results showed that the iron content of dragon fruit meat was (0.30425 ± 0.0589) mg / 100g while in red dragon fruit skin was (0.2028 ± 0.0511) mg / 100g; calcium levels in dragon fruit meat were (4,3196 ± 0,3246) mg / 100g while those of red dragon fruit skin were (13,0575 ± 1,9839) mg / 100g; Sodium content in dragon fruit meat is (5,10096 ± 1.4620) mg / 100g while the levels in red dragon fruit skin are (4,6078 ± 1,2455) mg / 100g. Based on the independent test, the T test samples showed differences in iron and calcium mineral levels in red dragon fruit flesh and skin while the sodium mineral content in the flesh and dragon fruit skin did not differ.*

***Keywords: Atomic Absorption Spectrophotometry, Calcium, Iron, Red Dragon Fruit, Sodium.***