

**PENGGUNAAN EKSTRAK BUAH NAGA DALAM PEMBUATAN
*WHITE BREAD***

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh :

**DINDA SYAFITRI
NIM 2019/19079018**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2022**

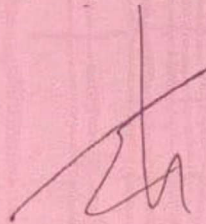
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Ekstrak Buah Naga dalam Pembuatan *White Bread*

Judul : Penggunaan Ekstrak Buah Naga dalam Pembuatan *White Bread*
Nama : Dinda Syafitri
NIM : 19079018
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

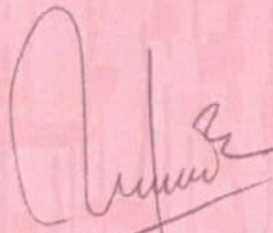
Padang, November 2022

Disetujui oleh Pembimbing



Dr. Elida, M.Pd
NIP. 19611111 198703 2003

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd
NIP. 19761117 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Penggunaan Ekstrak Buah Naga dalam Pembuatan *White Bread*
Nama : Dinda Syafitri
NIM : 19079018
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, November 2022

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

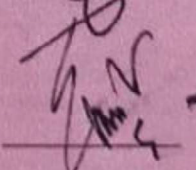
Ketua : Dr. Elida, M.Pd

1. 

Anggota : Dra. Reno Yelfi, M.Pd

2. 

Anggota : Ezi Anggraini, M. Pd

3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dinda Syafitri
NIM : 19079018
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

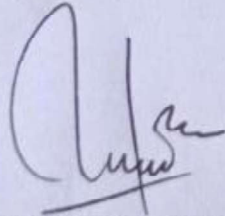
"Penggunaan Ekstrak Buah Naga dalam Pembuatan *White Bread*" adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Dengan pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, November 2022

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Dinda Syafitri
NIM. 19079018

ABSTRAK

Dinda Syafitri. 2022. “Penggunaan Buah Naga dalam Pembuatan *White Bread*”.
Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini dilatar belakangi untuk menciptakan suatu inovasi baru dari penggunaan buah naga dalam pembuatan *white bread*. Penelitian ini bertujuan untuk 1) Dapat membuat *white bread* dengan menggunakan ekstrak buah naga 2) Mendeskripsikan kualitas *white bread* dari buah naga dilihat dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Manfaat dari penelitian ini adalah bertambahnya keanekaragaman hasil olahan dari buah naga sebagai produk baru dalam pembuatan *white bread*. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan percobaan pembuatan roti tawar buah naga. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 3 Oktober 2022 – 10 Oktober 2022 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapatkan hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 3 orang panelis ahli. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas volume penggunaan buah naga dalam pembuatan *white bread* kualitas bentuk adalah simetis (100%), kualitas warna kulit roti tawar adalah peach kecoklatan (66,6%), kualitas bagian dalam roti tawar adalah (100%), kualitas tekstur bagian luar roti tawar adalah berkerak (66,6%), kualitas tekstur bagian dalam roti tawar adalah berpori halus (66,6%), kualitas tekstur roti tawar buah naga adalah lembut (66,6%), kualitas aroma buah naga yaitu kurang beraroma buah naga (66,6%), kualitas rasa buah naga yaitu kurang rasa buah naga (100%). Harga jual roti buah naga tersebut senilai Rp17.000/pc.

Kata Kunci : Roti Tawar, Buah Naga, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran ALLAH SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “**Penggunaan Buah Naga dalam Pembuatan *White Bread***”. Tugas akhir ini di tulis untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Diploma III Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penyusunan tugas akhir ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak berupa saran, bimbingan, maupun petunjuk dan bantuan dalam bentuk lain, maka penulis menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu terselesaikannya tugas akhir ini. Ucapan terimakasih ini penulis tujukan kepada yang terhormat :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D., selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si., selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si., selaku Ketua Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si., selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Ibu Dr. Elida, M.Pd, selaku Penasehat Akademik, Pembimbing, dan Ketua Team Penguji yang telah memberikan berbagai kemudahan pelayanan, masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Ibu Dra. Reno Yelfi, M.Pd selaku Penguji I yang telah banyak menuntun dan memberikan masukan yang sangat berarti sehingga Proyek Akhir ini bisa menjadi lebih baik.
7. Ibu Ezi Anggraini, M.Pd selaku Penguji II yang telah banyak menuntun dan memberikan masukan yang sangat berarti sehingga Proyek Akhir ini bisa menjadi lebih baik.
8. Bapak dan Ibu Dewan Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materil serta doa.
10. Seluruh rekan-rekan D3 Tata Boga serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT. serta hendaknya membawa berkat dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap tugas akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, Aamiin.

Padang, November 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN TEORI	5
A. <i>White Bread</i>	5
B. Buah Naga	19
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	25
A. Jenis penelitian	25
B. Tempat dan waktu	25
C. Pemilihan bahan	25
D. Alat yang digunakan dalam pembuatan <i>white bread</i> buah naga.....	27
E. Proses pengolahan penggunaan buah naga dalam pembuatan <i>white bread</i>	28
F. Bagan proses pengolahan <i>white bread</i> buah naga.....	31
G. Jenis dan sumber data	32
H. Tahap penelitian.....	34

I. Uji organoleptik	37
J. Analisis data	37
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	39
A. Temuan	39
B. Pembahasan.....	53
C. Analisis Harga.....	57
BAB V PENUTUP	61
A. Kesimpulan.....	61
B. Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN.....	66

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi <i>White Bread</i> Per 100 gram.....	7
2. Resep Standart <i>White Bread</i>	8
3. Kandungan Gizi Buah Naga Merah (<i>Hylocereus Polyrhizus</i>).....	24
4. Alat Persiapan yang Digunakan.....	28
5. Alat Pengolahan yang Digunakan.....	28
6. Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>White Bread</i>	29
7. Deskripsi Data Kualitas Bentuk Pada Penggunaan Buah Naga dalam Pembuatan <i>White Bread</i>	40
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Bagian Luar <i>White Bread</i> Buah Naga.....	41
9. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Warna Bagian Dalam (Peach) <i>White Bread</i> Buah Naga.....	43
10. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Bagian Luar (Berkerak).....	45
11. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Bagian Dalam (Berpori Halus) pada Penggunaan Buah Naga dalam Pembuatan <i>White Bread</i> ...	46
12. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut)	48
13. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Buah Naga) pada Penggunaan Buah Naga dalam Pembuatan Roti Tawar.....	50
14. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Buah Naga) pada Penggunaan Buah Naga dalam Pembuatan <i>White Bread</i>	51
15. Anggaran Biaya Pembuatan <i>White Bread</i>	58
16. Anggaran Biaya Pembuatan <i>White Bread</i> Buah Naga.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>White Bread</i>	6
2. Buah Naga Daging Putih.....	21
3. Buah Naga Berdaging Merah.....	21
4. Buah Naga Berdaging Super Merah.....	22
5. <i>Selenicereus mhuegalants</i>	23
7. Bagan Pengolahan <i>White Bread</i> Buah Naga.....	31
9. Grafik Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Simetris) pada Penggunaan Buah Naga dalam Pembuatan Roti Tawar.....	41
10. Grafik Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Bagian Luar Roti Tawar (Peach Kecoklatan) pada Penggunaan Buah Naga dalam Pembuatan Roti Tawar.....	43
11. Grafik Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Bagian Dalam (Peach) Roti Tawar Buah Naga.....	44
12. Grafik Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Bagian Luar (Berkerak) pada Penggunaan Buah Naga dalam Pembuatan Roti Tawar.....	46
13. Grafik Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Bagian Dalam (Berpori Halus) pada Penggunaan Buah Naga dalam Pembuatan Roti Tawar.....	47
14. Grafik Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Lembut) pada Penggunaan Buah Naga dalam Pembuatan Roti Tawar.....	48
16. Grafik Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Buah Naga) pada Penggunaan Buah Naga dalam Pembuatan Roti Tawar.....	51
18. Grafik Hasil Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Buah Naga) pada Penggunaan Buah Naga dalam Pembuatan Roti Tawar.....	52
19. Bahan Kontrol Penelitian.....	66
20. Bahan Uji Coba Penelitian.....	67
21. Alat Penelitian.....	68
22. Pengolahan Roti Tawar Buah Naga.....	69

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian	66
2. Angket Penelitian.....	71
3. Surat Rekomendasi	76
4. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir.....	77
5. Surat Permohonan Pembimbing	78
6. Surat Tugas Pembimbing.....	79
7. Surat Izin Melaksanakan Penelitian.....	80
8. Surat Permohonan Panelis Penelitian	81
9. Surat Penelitian.....	82
10.Surat Permohonan Penguji Proyek Akhir	83
11.Surat Tugas Menguji Proyek Akhir	84

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri yang berkembang pesat saat ini adalah kuliner atau makanan. Tidak sedikit industri kuliner yang sering disebut oleh masyarakat untuk menjadikan suatu tempat memanjakan lidah dengan menyicip makanan yang mereka suka. Banyak varian makanan yang bisa ditemui dan salah satunya adalah roti. Roti khususnya *white bread* merupakan salah satu pangan olahan pengganti nasi yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat luas, karena memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi sehingga dapat menyumbangkan energi bagi yang mengkonsumsinya.

White bread merupakan salah satu jenis produk pangan yang berbentuk *spoge*, yaitu makanan yang sebagian besar volumenya tersusun dari gelembung-gelembung gas dan membentuk *crumb* (Pusuma *et al.*, 2018). *White bread* adalah salah satu produk roti yang terbuat dari bahan terigu protein tinggi, air, yeast, lemak dan garam yang melalui proses peragian dengan ragi roti dan kemudian adonan roti dipanggang (Suburi,2010).

White bread mengalami perkembangan pesat saat ini dan tampil dengan berbagai warna menarik seperti warna coklat, hijau, dan sebagainya, pembuatan *white bread* dapat dijadikan salah satu alternatif pengolahan daging buah naga merah yang dijadikan ekstrak buah naga. Inovasi menggunakan ekstrak buah naga ini bertujuan untuk mempercantik warna roti tawar. Menurut Winarno (2004:171), “Warna tampil terlebih dahulu dan

kadang-kadang sangat menentukan karena dapat dilihat secara langsung tanpa harus mencicipi”. Penggunaan pewarna saat ini ada 2 macam yaitu pewarna sintetis dan pewarna alami (Nugraheni, 2014:3). Menurut Suesono (2013), “Pewarna sintetis adalah pewarna buatan yang terbuat dari bahan kimia yang terpilih, sedangkan pewarna alami adalah pewarna yang diperoleh dari tumbuhan, hewan, atau, dari sumber-sumber mineral”. Tidak jarang roti diberi pewarna sintetis sebagai salah satu bentuk inovasi agar menarik. Dengan menggunakan pewarna alami diharapkan untuk menggantikan peranan pewarna sintetis yang mana pewarna sintetis dapat memicu kanker dalam tubuh (Anam dan Handajani, 2010:73).

Ekstrak buah naga merah cocok digunakan sebagai bahan yang ditambahkan dalam adonan *white bread* karena memiliki rasa dan aroma yang netral sehingga tidak mempengaruhi rasa roti tawar. Senyawa dalam buah naga yang berperan sebagai antioksidan adalah vitamin C, karotenoid, vitamin E, vitamin B, flavonoid, dan polifenol (Widianingsih, 2016). Potensi pemanfaatan buah naga juga didukung oleh tanaman buah naga yang dapat tumbuh baik di Indonesia karena beriklim tropis.

Pada penelitian ini, daging buah naga merah diproses menjadi ekstrak buah naga merah. Ekstrak buah adalah sari buah yang diperoleh dari hasil proses penghancuran daging buah yang diperas menggunakan kain khusus. Ekstrak buah naga akan menggantikan air pada pembuatan adonan *white bread* karna memiliki kandungan air yang cukup banyak yaitu 85,7 gr air setiap 100 gr buah naga merah (Kementrian Kesehatan Republik Indonesia,

2018). Penggunaan ekstrak bertujuan karena tingginya kadar air yang dapat berpotensi untuk menggantikan penggunaan air pada pembuatan roti tawar buah naga. Karakteristik yang diharapkan pada roti tawar dengan ditambahnya dengan ekstrak buah naga adalah memiliki warna peach kecoklatan, tekstur yang *moist*, bentuk pori yang seragam (berpori halus), dan beraroma khas roti tawar.

Berdasarkan literatur yang telah penulis temukan bahwa penelitian tentang buah naga sudah ada dilakukan mengenai : 1) Pembuatan Roti Jala Menggunakan Ekstrak Buah Naga, Putri Defriyanti (2019). 2) Pembuatan Pancake Dengan Tambahan Buah Naga, Dini Putri Khairati (2022). Oleh karena itu, untuk menambah inovasi baru dari olahan buah naga, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Penggunaan Buah Naga Dalam Pembuatan *White Bread***”, dengan harapan bisa membuat inovasi produk baru dibidang makanan khususnya *white bread* serta untuk meningkatkan nilai guna dari buah naga dalam pembuatan produk pangan.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk :

1. Dapat membuat *white bread* dengan menggunakan ekstrak buah naga.
2. Mendeskripsikan kualitas *white bread* dari buah naga dilihat dari indikator bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat yang ingin dicapai dari hasil penelitian ini adalah untuk :

1. Meningkatkan nilai guna pangan daerah seperti buah naga dalam pembuatan *white bread*
2. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat tentang penggunaan buah naga dalam pembuatan *white bread*.
3. Menambah variasi baru dari *white bread* menggunakan ekstrak buah naga
4. Memenuhi salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.