

**PENGGUNAAN PURE BUAH NAGA DALAM PEMBUATAN
KULIT KUE SUS**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma III Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**FIOLA SEPTIA AZIZAH
NIM: 20079021**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

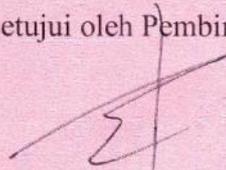
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus

Judul : Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus
Nama : Fiola Septia Azizah
NIM : 20079021
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 28 Agustus 2023

Disetujui oleh Pembimbing



Dr. Elida, M. Pd
NIP. 196111111987032003

Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Penggunaan Pure buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue sus
Nama : Fiola Septia Azizah
NIM : 20079021
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

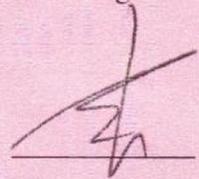
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, 28 Agustus 2023

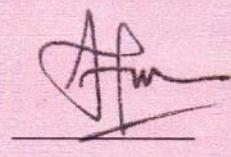
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

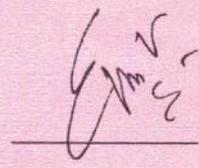
Ketua : Dr. Elida, M.Pd

1. 

Anggota : Prof. Dr.Ir. Anni Faridah, M.Si

2. 

Anggota : Ezi Anggraini, M. Pd

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail : kkunp.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Fiola Septia Azizah
NIM : 20079021
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus” 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, 29 Agustus 2023

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP

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

Saya yang menyatakan,



Fiola Septia Azizah
NIM. 20079021

ABSTRAK

FIOLA SEPTIA AZIZAH. 2023. “Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus”. Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas kulit kue sus pure buah naga dari segi volume, bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah menambah wawasan ilmu pengetahuan tentang pembuatan kue sus, meningkatkan nilai guna pangan daerah serta inovasi dalam pembuatan kue sus dengan menggunakan pure buah naga. Penelitian ini dilakukan sebanyak 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan penggunaan pure buah naga dalam pembuatan kulit kue sus. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni - Juli 2023 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Program Studi D3 Tata Boga yang mempunyai kepekaan yang sangat baik. Hasil uji organoleptik setelah melakukan 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan mendeskripsikan bahwa kualitas volume adalah mengembang, kualitas bentuk kue sus adalah berbentuk cukup rapi, cukup bulat bergerigi dan bentuk berongga, kualitas warna pada bagian kulit luar berwarna *pink fanta* dan pada bagian dalam berwarna *pastel pink*, kualitas aroma adalah kurang beraroma buah naga, kualitas tekstur pada bagian luar kering dan bagian dalam lembut, kualitas rasa adalah kurang berasa buah naga dan cukup gurih. Harga jual kue sus pure buah naga adalah 4.500/pcs.

Kata Kunci: Kue Sus, Pure Buah Naga, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Dengan menyebut nama Allah SWT yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, penulis ucapkan puji syukur atas kehadirat-Nya, yang telah melimpahkan rahmat, hidayah dan inayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “ PENGGUNAAN PURE BUAH NAGA DALAM PEMBUATAN KULIT KUE SUS”. Proyek Akhir ini diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Dalam penulisan proyek akhir ini, penulis mendapatkan bantuan dan bimbingan serta petunjuk dari berbagai pihak, baik moral maupun material.

Untuk itu pada kesempatan ini, dengan penuh kerendahan hati penulis mengucapkan terimakasih yang tak terhingga kepada:

1. Kepada Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, 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 D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

4. Ibu Cici Andriani, S.Pd., M.Si selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Kepada Ibu Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. kepada Ibu Dr. Elida, M.Pd. selaku Dosen Penasehat Akademik dan Dosen Pembimbing Proyek Akhir yang telah membimbing saya dari awal perkuliahan semester 1 sampai semester 6 dengan sangat baik selama saya menjadi mahasiswa di Universitas Negeri Padang.
7. Kepada Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M. Si selaku Dosen Penguji Satu dan Ibu Ezi Anggraini selaku Dosen Penguji Dua.
8. Bapak/Ibu Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah Bapak/Ibu berikan mendapat berkah dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan proyek akhir ini masih jauh dari sempurna. Maka dari itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun, demi kesempurnaan proyek akhir ini. semoga proyek akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Padang, 7 Agustus 2023

Fiola Septia Azizah

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A.Latar Belakang.....	1
B.Tujuan Penelitian	4
C.Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	7
A. Kue Sus	7
B. Buah Naga.....	24
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	30
A. Waktu dan Tempat.....	30
B. Objek.....	30
C. Persiapan	30
D. Pelaksanaan.....	34
E. Jenis Data dan Sumber Data.....	38
F. Tahap Penilaian	37
G. Uji Organoleptik	41
H. Nilai Akhir	42
BAB IV TEMUAN	43
A. Deskripsi Data.....	43
B. Pembahasan.....	56
C.Analisis Harga.....	63
BAB V PENUTUP	66
A. Kesimpulan	66
B. Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN.....	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kue Sus.....	7
Gambar 2. Buah Naga Berdaging Putih.....	25
Gambar 3. Buah Naga Berdaging Merah.....	26
Gambar 4. Buah Naga Berdaging Super Merah.....	27
Gambar 5. Buah Naga Kulit Kuning Berdaging Putih.....	28
Gambar 6. Bagan Pembuatan Kulit Kue Sus Dari Buah Naga.....	37
Gambar 7. Diagram Uji Organoleptik Volume Pada Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus.....	44
Gambar 8. Diagram Uji Organoleptik Bentuk Rapi Pada Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus.....	45
Gambar 9. Diagram Uji Organoleptik Bentuk Bulat Bergerigi Pada Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus.....	46
Gambar 10. Diagram Uji Organoleptik Bentuk Berongga Pada Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus.....	47
Gambar 11. Diagram Uji Organoleptik Warna Pink Fanta Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus.....	49
Gambar 12. Diagram Uji Organoleptik Warna Pastel Pink Pada Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus.....	50
Gambar 13. Diagram Uji Organoleptik Aroma Buah Naga Pada Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus.....	51
Gambar 14. Diagram Uji Organoleptik Bagian Kulit Luar Pada Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus.....	53
Gambar 15. Diagram Uji Organoleptik Tekstur Bagian Dalam Pada Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus.....	54
Gambar 16. Diagram Uji Organoleptik Rasa Buah Naga Pada Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus.....	55
Gambar 17. Diagram Uji Organoleptik Rasa Gurih Pada Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus.....	56

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Resep Standar Kue Sus	8
Tabel 2.	Resep Standar Vla Susu	9
Tabel 3.	Kandungan Gizi Buah Naga Tiap 100 Gr.....	28
Tabel 4.	Alat Persiapan yang Digunakan.....	34
Tabel 5.	Alat Pengolahan yang Digunakan.....	34
Tabel 6.	Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus.....	35
Tabel 7.	Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Vla.....	35
Tabel 8.	Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Volume Pada Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus.....	43
Tabel 9.	Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Pada Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus...	45
Tabel 10.	Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Pada Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus....	46
Tabel 11.	Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Berongga Pada Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus....	47
Tabel 12.	Deskripsi Data Ujiorganoleptik Kualitas Warna <i>Pink Fanta</i> Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus.....	47
Tabel 13.	Deskripsi Data Ujiorganoleptik Kualitas Warna <i>Pastel Pink</i> Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus ...	50
Tabel 14.	Deskripsi Data Ujiorganoleptik Kualitas Aroma buah Naga Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus	51
Tabel 15.	Deskripsi Data Ujiorganoleptik Kualitas tekstur pada Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus	52
Tabel 16.	Deskripsi Data Ujiorganoleptik Kualitas Tekstur Bagian Dalam Pada Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus.....	54
Tabel 17.	Deskripsi Data Ujiorganoleptik Kualitas Rasa Buah Naga Pada Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus	55
Tabel 18.	Deskripsi Data Ujiorganoleptik Kualitas Rasa Gurih Pada Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus	56
Tabel 19.	Anggaran Biaya Kue Sus Original.....	63
Tabel 20.	Anggaran Biaya Kue Sus Pure Buah Naga.....	65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Alat Penelitian	73
Lampiran 2. Dokumentasi Bahan.....	75
Lampiran 3. Dokumentasi Pengolahan	76
Lampiran 4. Surat Rekomendasi	77
Lampiran 5. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir	78
Lampiran 6. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	79
Lampiran 7. Surat Tugas Pembimbing.....	80
Lampiran 8. Surat Izin Melakukan Penelitian.....	81
Lampiran 9. Surat Penelitian.....	82
Lampiran 10. Surat Permohonan Panelis	83
Lampiran 11. Surat Permohonan Sebagai Panelis	84
Lampiran 12. Petunjuk Pengisian Angket.....	85

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki ragam kuliner yang unik. Salah satunya kue, kue bukanlah makanan utama melainkan hanya sebagai kudapan. Kue biasanya bercita rasa manis, gurih dan asin. Kue dapat dimasak dengan cara dikukus, digoreng dan dipanggang. Kue di Indonesia dikategorikan berdasarkan kadar airnya, yaitu kue basah dan kue kering. Salah satu kue kering yang sangat digandrungi masyarakat adalah kue sus.

Kue sus merupakan kue berbentuk bulat yang berongga dengan permukaan kulitnya yang bergerigi dan memiliki tekstur kulit yang kering namun bagian dalamnya yang lembut dan bewarna kuning keemasan. Kue ini berasal dari bahasa Perancis, yaitu *choux* salah satu jenis *pastry* dengan karakteristik ringan namun memiliki volume yang besar sehingga rongga dibagian tengah tersebut bisa diisi dengan beraneka jenis isian baik manis maupun rasa gurih. Menurut Ananto Diah Surjani (2009:5)

Dalam perkembangannya muncul aneka variasi jenis sus, misalnya; 1) *Eclair* atau sus yang berbentuk panjang dengan isi vla atau krim dan di atasnya disiram dengan coklat, 2) *Parist brest* atau sus berbentuk seperti ban sepeda karena pada awalnya sus jenis ini diciptakan untuk memeriahkan ajang lomba balap sepeda di Paris yang terkenal dengan *Paris Brest*, 3) *Croquembouche* yaitu sus berbentuk bulat disusun menjulang tinggi seperti menara, diisi dengan vla vanilla dan dihias dengan karamel, sebuah kue pengantin bergengsi yang menjadi tradisi di Perancis.

Bahan-bahan yang mempengaruhi cita rasa kue sus terdiri dari margarin, air, telur, tepung terigu dan garam. Pengolahan kue sus dimulai dari merebus bahan terlebih dahulu sehingga akan menghasilkan adonan yang halus (*smooth*) dan lembab (*moist*). Saat matang bagian kulit luarnya menjadi kering dan didalamnya akan menjadi berongga. Proses pemanggangan menyebabkan perubahan volume, warna, tekstur, aroma dan rasa dari bahan makanan.

Bahan utama dalam dalam pembuatan kue sus (*choux paste*) yang digunakan selama ini dibuat dengan menggunakan tepung terigu, telur, garam, mentega dan air. Hal ini sesuai dengan penetapan peraturan pemerintah No. 22 Tahun 2009 tentang kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal yang terdapat pada pasal 1:

1. Menetapkan kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.
2. Kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) menjadi acuan bagi pemerintah dan pemerintah daerah dalam melakukan perencanaan, penyelenggaraan, evaluasi dan pengendalian percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

Salah satu bentuk untuk mendukung peraturan pemerintah tentang kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal adalah menggunakan buah naga sebagai pengganti air dalam pembuatan kue sus. Dimana sebelumnya air merupakan salah satu bahan utama pembuatan kue sus, namun kini dapat diinovasikan dengan sari buah naga.

Sari buah (*fruit juice*) adalah cairan yang terdapat secara alami dalam buah-buahan. Sari buah populer dikonsumsi manusia sebagai minuman. Sari buah merupakan hasil pengepresan, penghancuran atau ekstraksi buah segar yang telah masak melalui proses penyaringan. Buah yang digunakan sebagai sari buah harus dalam keadaan matang dan mempunyai cita rasa yang menyenangkan dan banyak mengandung asam. Buah naga termasuk salah satu buah yang memiliki cairan cukup tinggi.

Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) merupakan buah yang berbentuk lonjong seperti nanas yang memiliki sirip warna kulitnya merah jambu dihiasi sisik seperti naga. Seperti dalam (Aziz et al., 2018). Buah ini termasuk dalam keluarga kaktus, yang batangnya berbentuk segitiga dan tumbuh memanjat. Buah naga berduri pendek dan tidak tajam, bunganya seperti terompet putih dan ada benang sari berwarna kuning. Buah naga memiliki beberapa spesies. Ada empat jenis buah naga yaitu *Hylocereus undatus* atau *white pitaya* (berkulit merah, daging putih), *Hylocereus polyrhizus* (berkulit merah, daging merah keunguan), *Hylocereus costaricensis* (daging buah lebih merah), dan *Selenicereus megalanthus*, (kulit buahnya kuning tanpa sisik).

Buah naga atau *dragon fruit* mempunyai kandungan zat bioaktif yang bermanfaat bagi tubuh diantaranya antioksidan (dalam *asam askorbat*, *betakaroten*, dan *anthosianin*), serta mengandung serat pangan dalam bentuk *pektin*. Selain itu, dalam buah naga terkandung beberapa mineral seperti *kalsium*, *phosfor*, *besi*, dan lain-lain. Vitamin yang terdapat di dalam buah naga antara lain vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3, dan vitamin C (Farikha et al., 2013).

Pada penelitian ini buah naga dijadikan sebagai objek penelitian dikarenakan buah naga sangat banyak dan mudah didapatkan, selain itu buah naga juga banyak mengandung cairan sehingga buah ini dapat dijadikan pengganti air dalam pembuatan kulit kue sus. Buah naga yang digunakan adalah buah naga berwarna merah yang berasal dari Pincuran Tilatang Kamang, Bukittingi. Karakteristik yang diharapkan adalah memiliki volume yang mengembang, berbentuk rapi, bulat bergerigi dan berongga, memiliki warna *pink Fanta* pada bagian luar dan *cokelat* pada bagian dalam, tekstur yang kering dan lembut, beraroma buah naga, berasa buah naga dan gurih.

Berdasarkan literature 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 Tambahkan Buah Naga, Dini Putri Khairati (2022). 3) Penggunaan Buah Naga Dalam Pembuatan *White Bread*, Dinda Syafitri (2022). Oleh karena itu, untuk menambah inovasi baru penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Pure Buah Naga Dalam Pembuatan Kulit Kue Sus”**, dengan harapan bisa membuat inovasi produk baru dibidang makanan khususnya kue sus serta untuk meningkatkan nilai guna dari buah naga dalam pembuatan produk pangan.

B. Tujuan Penelitian

1. Dapat membuat kulit kue sus dengan pure buah naga.
2. Mengetahui kualitas kulit kue sus dengan pure buah naga meliputi volume, bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian adalah sebagai berikut :

1. Bagi penulis

- a. Menambah wawasan ilmu pengetahuan bagi penulis tentang pembuatan kue sus dari buah naga sehingga dapat menambah daya guna buah naga.
- b. Sebagai bahan masukan untuk penelitian selanjutnya yang berbahan dasar buah naga.
- c. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

2. Bagi masyarakat

- a. Meningkatkan nilai guna pangan daerah seperti buah naga dalam pembuatan kue sus.
- b. Menambah keanekaragaman hasil olahan dari buah naga sebagai produk baru pada pembuatan kue sus.
- c. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan terhadap pembuatan kue sus dari buah naga.

3. Bagi mahasiswa

- a. Memberi informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi pembuatan kue sus dari buah naga, khususnya kepada mahasiswa program D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

- b. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang penggunaan buah naga dalam pembuatan kue sus.
- c. Membuat inovasi baru dalam pembuatan kue sus dari buah naga.