

**PERBEDAAN KUALITAS PERMEN JELLY MENGGUNAKAN
EKSTRAK DAGING BUAH NAGA DAN EKSTRAK KULIT BUAH NAGA
MERAH**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelara Sarjana (S1) Universitas Negeri Padang*



Oleh :

**NURUL ANDINI
NIM. 19075040**

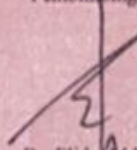
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : Perbedaan Kualitas Permen Jelly Menggunakan Ekstrak Daging Buah Naga dan Kulit Buah Naga Merah
Nama : Nurul Andini
NIM : 19075040
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

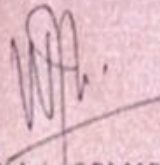
Padang, November 2023

Disetujui Oleh:
Pembimbing,



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

Mengetahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Dr. Weni Nelming, S.Pd, M.Pd, T
NIP. 19790727 200312 2002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Nurul Andini
NIM : 19075040

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Dengan Judul:

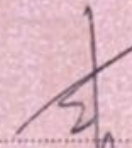
**Perbedaan Kualitas Permen Jelly Menggunakan Ekstrak Daging Buah Naga
dan Kulit Buah Naga Merah**

Padang, November 2023


Tim Penguji

Tanda Tangan

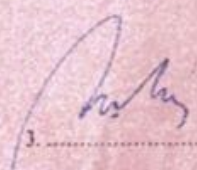
Ketua : Dr. Elida, M. Pd

1. 

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

2. 

Anggota : Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25133
Telp. (0751) 7951186 e-mail: ikk@unp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nurul Andini
Nim : 19075040
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Perbedaan Kualitas Permen Jelly Menggunakan Ekstrak Daging Buah Naga dan Kulit Buah Naga Merah**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

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

Padang, November 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmira, S. Pd., M. Pd. T
NIP. 19790727 200312 2002

Saya yang menyatakan



Nurul Andini
NIM. 19075040

ABSTRAK

Nurul Andini, 2023 “Perbedaan Kualitas Permen Jelly Menggunakan Ekstrak Daging Buah Naga dan Ekstrak kulit Buah Naga. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh kurangnya pemanfaatan dari kulit buah naga dan untuk memperpanjang umur simpan buah naga yang diolah menjadi permen jelly sehingga dapat menambah inovasi serta untuk mendapatkan warna alami pada permen jelly dengan menggunakan buah lokal. Selain itu, penggunaan kulit buah naga pada permen jelly dapat mengurangi sumber limbah organik kulit buah naga. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan kualitas permen jelly menggunakan ekstrak daging buah naga dan ekstrak kulit buah naga meliputi kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Data diperoleh langsung dari 3 orang panelis terbatas melalui uji organoleptik terhadap kualitas permen jelly. Data ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan analisis menggunakan *Independent Sample T Test* pada program SPSS versi 23. Apabila hasil t hitung $>$ t tabel, maka dapat dinyatakan bahwa adanya perbedaan kualitas permen jelly menggunakan ekstrak daging buah naga dan ekstrak kulit buah naga.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa adanya perbedaan terhadap kualitas warna. Sedangkan bentuk, aroma, tekstur dan rasa tidak menunjukkan perbedaan pada permen jelly. Hal tersebut dibuktikan melalui hasil deskripsi (rata-rata) pada setiap perlakuan yaitu kualitas bentuk bintang berlapis dua X_1 (3.89) dan X_2 (3.78), bentuk seragam 3.67, bentuk seragam 3.56, warna merah keunguan X_1 (3.78) dan X_2 (2.89), aroma X_1 (2.44) dan X_2 (2.33), tekstur kenyal 3.89, tekstur lembab X_1 (3.67) dan X_2 (3.33), rasa manis 3.89 dan rasa buah naga X_1 (3) dan X_2 (2.44). Sedangkan melalui uji statistik, hanya pada indikator warna menunjukkan hasil bahwa t hitung $>$ tabel ($3.578 > 2.776$) yang artinya terdapat perbedaan kualitas warna menggunakan ekstrak daging buah naga dan kulit buah naga. Selain itu, tidak terdapat perbedaan kualitas bentuk, aroma, tekstur dan rasa pada permen jelly ekstrak daging buah naga dan kulit buah naga.

Kata kunci : Daging dan Ekstrak kulit Buah Naga, Kualitas, Permen Jelly

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil'aalamiin, puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang senantiasa melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **Perbedaan Kualitas Permen Jelly Menggunakan Ekstrak Daging Buah Naga dan Ekstrak kulit Buah Naga Merah**. Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yaitu Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan Akhlakul Karimah.

Adapun tujuan penulisan skripsi adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana Strata Satu pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Selama proses penulisan skripsi, disadari banyaknya kekurangan yang terjadi sehingga tidak sedikit bantuan dan bimbingan yang didapatkan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
3. Ibu Dr. Elida, M. Pd, selaku dosen Pembimbing dan Penasehat Akademik yang telah memberikan bimbingan, pemikiran, arahan serta dorongan dalam penulisan skripsi ini

4. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si sebagai Dosen penguji 1 dan Ibu Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T sebagai Dosen penguji 2 Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Seluruh Dosen, Staff Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
6. Kepada diri sendiri, terimakasih sudah mau diajak berkompromi atas segala keadaan yang tidak menyenangkan. Terimakasih sudah bersedia untuk tetap berusaha, meskipun sudah tau bahwa yang dihadapi adalah hal yang berat. Terimakasih telah menjadi kuat, meski banyak menguras amarah, air mata, emosi dan tenaga. Terimakasih untuk memilih tidak menyerah.
7. Kepada Mama, Papa, Obi terimakasih telah memberi dukungan setiap harinya dalam bentuk memberikan semangat dan perhatian.
8. Kepada para sahabat dan rekan-rekan seperjuangan yang telah memberikan bantuan dan motivasinya dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan dan masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu penulis sangat mengharapkan saran dan evaluasi dari pembaca, agar bisa lebih baik lagi dan bermanfaat bagi kita semua. Semoga segala bantuan, arahan dan bimbingan yang telah diberikan mendapatkan balasan dari Allah SWT. Aamiin

Padang, Oktober 2023

Nurul Andini

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II KERANGKA KONSEPTUAL	8
A. Kajian Teori.....	8
1. Permen Jelly	8
2. Buah naga.....	23
B. Kerangka Konseptual	28
C. Hipotesis Penelitian	29
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	30
A. Jenis Penelitian	30
B. Tempat dan Waktu Penelitian	30
C. Objek Penelitian	30
E. Variabel penelitian.....	31
F. Jenis dan Sumber Data.....	32
G. Prosedur Penelitian.....	33
H. Rancangan penelitian	40
I. Kontrol Validitas.....	41
J. Teknik Pengumpulan Data	41

K. Instrumen Penelitian.....	42
L. Teknik Analisis Data	42
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	44
A. Hasil Penelitian	44
1. Deskripsi Data Kualitas Permen Jelly Daging Buah Naga	44
2. Deskripsi Data Kualitas Permen Jelly Ekstrak kulit Buah Naga	48
3. Deskripsi Data Perbedaan Kualitas Permen Jelly Daging Buah Naga dan Ekstrak kulit Buah Naga	52
4. Uji Hipotesis	56
B. Pembahasan	64
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	73
A. Kesimpulan	73
B. Saran	75
DAFTAR PUSTAKA	76

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Kulit dan Daging Buah Naga Merah	3
2. Kandungan Gizi Pemen Jelly	10
3. Kandungan Gizi Buah Naga dalam 100 gr	27
4. Komposisi Bahan Pembuatan Permen Jelly.....	38
5. Rancangan Penelitian	40
6. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian.....	42
7. Hasil Analisis Statistik Uji T	57
8. Hasil Perbedaan Kualitas Bentuk Bintang Permen Jelly Menggunakan Uji T	58
9. Hasil Perbedaan Kualitas Bentuk Seragam Permen Jelly Menggunakan UjiT	58
10. Hasil Perbedaan Kualitas Bentuk Rapi Permen Jelly Menggunakan UjiT	59
11. Hasil Perbedaan Kualitas Warna Permen Jelly Menggunakan Uji T	60
12. Hasil Perbedaan Kualitas Aroma Permen Jelly Menggunakan Uji T	61
13. Hasil Perbedaan Kualitas Tekstur Kenyal Permen Jelly Menggunakan Uji T	61
14. Hasil Perbedaan Kualitas Tekstur Lembab Permen Jelly Menggunakan UjiT	62
15. Hasil Perbedaan Kualitas Rasa Manis Permen Jelly Menggunakan Uji T	63
16. Hasil Perbedaan Kualitas Rasa Buah NagaPermen Jelly Menggunakan UjiT	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Permen Jelly	9
2. Buah naga berdaging putih	24
3. Buah naga merah.....	25
4. Buah naga super merah	25
5. Buah naga berekstrak kulit kuning.....	26
6. Kerangka Konseptual	29
7. Diagram Alir Penelitian	39
8. Rata-rata Kualitas Permen Jelly Daging Buah Naga	44
9. Rata-rata Kualitas Permen Jelly Ekstrak kulit Buah Naga.....	48
10. Rata-rata Nilai Kualitas Permen Jelly Daging dan Ekstrak kulit Buah Naga	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1 . Instrumen Penelitian.....	79
2 . Dokumentasi Penelitian	85
3 . Tabulasi Hasil Penelitian	91
4 . Uji T	94
5 . Surat Permohonan Panelis.....	98
6 . Surat Rekomendasi.....	99
7 . Surat Tugas Pembimbing	100
8 . Surat Tugas Seminar	101
9 . Surat Izin Penelitian	102

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Permen jelly adalah suatu olahan makanan yang digemari oleh masyarakat karena memiliki tekstur yang kenyal. Dhina (2019:31) menyatakan bahwa, " Permen jelly termasuk permen lunak yang memiliki tekstur kenyal (elastis)". Sejalan dengan pendapat Hasyim, dkk dalam Wardhani (2022), "Permen jelly merupakan jenis permen yang terbuat dari ekstrak buah, gula dan bahan pembentuk gel yang berpenampakan jernih, transparan serta memiliki tekstur yang kenyal dan elastis".

Bahan utama dalam pembuatan permen jelly ialah air atau ekstrak buah, bahan pembentuk gel ,gula dan asam organik. Menurut Muhammad Nuh *et al* (2020), permen jelly terbuat dari komponen air, ekstrak buah, gula, dan bahan pembentuk gel. Air berfungsi sebagai media untuk membantu proses melarutkan bahan campuran lainnya, ekstrak buah berfungsi sebagai pemberi rasa atau warna pada permen jelly, gula berfungsi sebagai pemanis, bahan pembentuk gel bertindak sebagai pengental.

Permen jelly dibuat dengan melewati beberapa tahap. Nilawati (2019), menjelaskan bahwa "Permen jelly dibuat dengan cara pemilihan bahan-bahan yang bagus dengan melalui proses : pencucian, penghalusan, perebusan, pendinginan, pencetakan, pengeringan dan pengemasan". Dalam proses pembuatan permen jelly melakukan proses pengeringan atau penjemuran dengan

menggunakan alat *food dehydrator* selama ± 8 jam atau menggunakan sinar matahari secara langsung sampai cairan dalam permen jelly berkurang.

Pada proses pengolahan permen jelly selain dari air, ekstrak buah juga digunakan. Buah yang sering digunakan adalah buah yang memiliki rasa asam. Sulistianingsih, *et al* (2017) mengatakan bahwa, “Permen jelly yang baik adalah permen jelly yang memiliki tekstur kenyal, warna cerah, rasa manis dan sedikit asam”. Selama ini buah yang sering dijadikan bahan dalam pembuatan permen jelly ialah jeruk, nenas dan strawberry. Selain dari buah tersebut, buah naga juga dapat digunakan dalam pembuatan permen jelly karena buah naga memiliki rasa manis dan sedikit asam. Sekilas rasa buah naga seperti kiwi, kombinasi antara manis, asam dan segar (Nilawati *et al* , 2019).

Permen jelly buah naga merupakan inovasi pengolahan pangan yang memanfaatkan buah naga karena memiliki nilai gizi yang tinggi, memberikan warna alami serta memiliki kandungan air yang tinggi . Menurut Yohannes (2021), buah naga kaya akan air yaitu 90 % karena itu buah naga segar tidak dapat disimpan lama, buah naga bertahan selama 7-10 hari pada suhu 14°C, sehingga dibutuhkan pengolahan lanjutan untuk meningkatkan produktivitas buah naga dan memberikan inovasi pada permen jelly.

Daging buah naga banyak diolah menjadi produk pangan yang bermanfaat bagi tubuh, sementara itu ekstrak kulit buah naga hanya dianggap sebagai salah satu sumber limbah organik yang jarang dimanfaatkan kembali sebagai bahan olahan pangan. Berat kulit buah naga mencapai 30 - 35% dari total berat buahnya (Saati dalam Anni Faridah dkk, 2014). Kulit buah naga banyak mengandung

nutrisi yang jarang di ketahui oleh masyarakat seperti vitamin c, protein, mineral dan sebagainya. Penggunaan ekstrak kulit buah naga pada permen jelly bisa menjadi sebagai alternatif baru dalam menekankan pencemaran kulit buah naga dan memajukan hasil olahan pangan yang alami dan sehat. Lidya (2014) menjelaskan bahwa, “Kulit buah naga memiliki isi berbentuk *dietary fiber*, flavonoid, fenolik dan zat warna antosianin. Selain itu, kulit buah naga memiliki kandungan pektin. Panji (2020) menyatakan bahwa “Didalam kulit buah naga terdapat pektin sebanyak 20-26%”, fungsi pektin ialah sebagai pengental dari larutan cair. Ada berbagai macam kandungan yang didapati dari daging dan kulit buah naga. Berikut kandungan daging buah naga dan kulit buah naga dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 1. Kandungan Kulit dan Daging Buah Naga Merah

Kandungan	Kulit	Daging
Betasianin (mg/ 100 gr)	6,8 ± 0,3	29,19 ± 0,01
Flavonoid (katechin/ 100 gr)	9,0 ± 1,4	49,49 ± 60
Fenol (GAE/ 100 gr)	19,8 ± 1,2	70,24 ± 1,65
Air (%)	4,9 ± 0,2	85,05 ± 0,11
Protein (%)	32,1 ± 0,2	1,45 ± 0,01
Karbohidrat (%)	72,1 ± 0,2	12,97 ± 0,11
Lemak (%)	0,7 ± 0,2	-
Abu (%)	19,3 ± 0,3	0,54 ± 0,01

Sumber : Nadia Luhulima (2018)

Berdasarkan penelitian sebelumnya oleh Fahira Atsilah (2023) tentang pembuatan permen jelly buah naga menggunakan ekstrak daging buah naga dan menghasilkan dari hasil penelitian yang dilihat dari kategori bentuk seragam dan bulan sabit (100%), kategori warna ungu tua (100%) dan kategori warna putih pada lapisan bawah (100%), kategori tekstur kenyal (100%), kategori harum buah

naga (100%), kategori rasa manis (100%) dan kategori terasa buah naga (66,66%). Berkaitan dengan hal tersebut, diketahui belum ada dilakukan penelitian terkait kualitas permen jelly dengan menggunakan ekstrak daging buah naga

Pada proses pembuatan permen jelly bagian yang akan digunakan ialah daging dan kulitnya yang dihaluskan terlebih dahulu dan disaring sehingga menjadi ekstrak dari buah naga tersebut. Ekstrak adalah sediaan kental yang diperoleh dengan mengekstraksi senyawa aktif nabati atau hewani dengan cara yang tepat (Illing, 2017). Sebelum dicampurkan dengan bahan permen jelly lainnya, daging buah naga harus diubah menjadi ekstrak.

Berdasarkan literatur yang penulis baca dari berbagai penelitian sebelumnya telah ada yang melakukan penelitian tentang pembuatan:

- 1) Pembuatan Roti Jala Menggunakan Ekstrak Buah Naga, Putri Defriyanti (2019).
- 2) Pembuatan Pancake dengan Tambahan Buah Naga, Dini Putri Khairati (2022).
- 3) Pengaruh Substitusi Ekstrak kulit Buah Naga Merah Terhadap Kualitas Putu Ayu (2017).

Berdasarkan uraian di atas dan tabel 1 tentang daging buah naga dan ekstrak kulit buah naga memiliki kandungan gizi yang berbeda. Dengan permasalahan yang telah di uraikan dan belum ada yang melakukan penelitian tentang meneliti dan membandingkan kualitas permen jelly menggunakan ekstrak daging buah naga dan permen jelly ekstrak kulit buah naga. Sehingga dari latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul **“ Perbedaan Kualitas Permen Jelly Menggunakan Ekstrak Daging Buah Naga dan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka dapat disimpulkan identifikasi masalah penelitian ini adalah :

1. Buah naga mempunyai kadar air yang sangat tinggi sehingga umur simpannya relatif singkat.
2. Kurangnya pengolahan dari kulit buah naga merah dalam produk olahan pangan.
3. Belum adanya penelitian tentang perbedaan kualitas permen jelly ekstrak daging buah naga dan ekstrak kulit buah naga.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, maka batasan masalah dari penelitian ini adalah untuk menganalisis perbedaan kualitas meliputi kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa dari penggunaan ekstrak daging buah naga dan ekstrak kulit buah naga merah dalam pembuatan permen jelly dengan menggunakan resep yang digunakan oleh peneliti sebelumnya.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah, maka rumusan masalah yang dapat dikemukakan dalam penelitian ini adalah :

1. Apakah terdapat perbedaan kualitas bentuk permen jelly yang menggunakan ekstrak daging buah naga dan ekstrak kulit buah naga ?
2. Apakah terdapat perbedaan kualitas warna permen jelly yang menggunakan ekstrak daging buah naga dan ekstrak kulit buah naga ?

3. Apakah terdapat perbedaan kualitas aroma permen jelly yang menggunakan ekstrak daging buah naga dan ekstrak kulit buah naga ?
4. Apakah terdapat perbedaan kualitas tekstur permen jelly yang menggunakan ekstrak daging buah naga dan ekstrak kulit buah naga ?
5. Apakah terdapat perbedaan kualitas rasa permen jelly yang menggunakan ekstrak daging buah naga dan ekstrak kulit buah naga ?

E. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah, maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis :

1. Perbedaan kualitas bentuk permen jelly yang menggunakan ekstrak daging buah naga dan ekstrak kulit buah naga.
2. Perbedaan kualitas warna permen jelly yang menggunakan ekstrak daging buah naga dan ekstrak kulit buah naga.
3. Perbedaan kualitas aroma permen jelly yang menggunakan ekstrak daging buah naga dan ekstrak kulit buah naga.
4. Perbedaan kualitas tekstur permen jelly yang menggunakan ekstrak daging buah naga dan ekstrak kulit buah naga.
5. Perbedaan kualitas rasa permen jelly yang menggunakan ekstrak daging buah naga dan ekstrak kulit buah naga.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diperoleh dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Sebagai bahan bacaan dan literatur baru tentang pemanfaatan daging buah naga dan kulit buah naga merah sebagai olahan permen jelly.

2. Manfaat Praktis

- a. Memperkenalkan kepada masyarakat tentang daging buah naga dan kulit buah naga dapat dijadikan sebagai olahan permen jelly.
- b. Memberikan informasi kepada masyarakat bahwa permen jelly daging buah naga dan kulit naga dapat dikomersilkan.
- c. Dapat menjadi literatur bagi mahasiswa yang akan meneliti tentang buah naga terutama tentang permen jelly.