

**PENGGUNAAN EKSTRAK KULIT BUAH NAGA MERAH SEBAGAI
PEWARNA ALAMI DALAM PEMBUATAN KUE CANTIK MANIS**

PROYEK AKHIR

*diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh
gelar Ahli Madya (A.Md.) pada Program Studi Diploma III Tata Boga*



**Oleh :
SARAH ALIYAH FADIL
NIM 2020/20079053**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Sebagai Pewarna Alami Dalam Pembuatan Kue Cantik Manis

Judul : Penggunaan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Sebagai Pewarna Alami Dalam Pembuatan Kue Cantik Manis
Nama : Sarah Aliyah Fadil
NIM : 20079053
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, September 2023

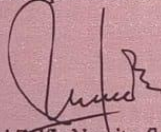
Disetujui oleh Pembimbing



Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd.

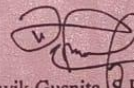
NIP. 195903261985032001

Ketua 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 Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Sebagai Pewarna Alami Dalam Pembuatan Kue Cantik Manis
Nama : Sarah Aliyah Fadil
NIM : 20079053
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, September 2023


Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

Ketua : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd.

1. 

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

2. 

Anggota : Cici Andriani, M.Pd

3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Sarah Aliyah Fadil
NIM : 20079053
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Penggunaan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Sebagai Pewarna Alami Dalam Pembuatan Kue Cantik Manis” 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, September 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP-UNP



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

Saya yang menyatakan,



Sarah Aliyah Fadil
NIM. 20079053

ABSTRAK

Sarah Aliyah Fadil. 2023. “Penggunaan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Sebagai Pewarna Alami Dalam Pembuatan Kue Cantik Manis”. Proyek Akhir. Padang: Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”

Penelitian ini bertujuan untuk membuat kue cantik manis dengan menggunakan pewarna alami kulit buah naga merah, serta mendeskripsikan kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk menambah nilai jual kulit buah naga, serta memberi inovasi dalam pembuatan kue cantik manis. Penelitian ini dilakukan sebanyak 3 kali yang di laksanakan pada bulan Juli 2023 di Whorkshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Hasil uji organoleptik sebanyak tiga kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk kue cantik manis dari kulit buah naga merah berbentuk persegi panjang dengan panjang 6cm dan lebar 4cm, kualitas warna dari kue cantik manis dari kulit buah naga merah adalah bewarna merah muda, kualitas aroma kue cantik manis dari kulit buah naga merah adalah kurang beraroma ekstrak kulit buah naga merah, kualitas tekstur dari kue cantik manis dari ekstrak kulit buah naga merah adalah lembut dan kualitas rasa kue cantik manis dari ekstrak kulit buah naga adalah manis dan kurang rasa ekstrak kulit buah naga merah.

Kata Kunci: *Kue Cantik Manis, Ekstrak Kulit Buah Naga Merah, Kualitas.*

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir dengan judul “Penggunaan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Sebagai Pewarna Alami Dalam Pembuatan Kue Cantik Manis”. Proyek akhir ini diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Selama penyusunan proyek akhir ini, penulis banyak menerima bantuan baik dalam persiapan, penyusunan, dan penulisan proyek akhir ini dari banyak pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. 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 kepala Departemen 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 Rahmi Holinesti S.TP., M.Si., selaku Kepala Labor dan Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd., selaku Dosen Penasehat Akademik dan selaku Pembimbing yang telah memberi berbagai kemudahan pelayanan, masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan proyek akhir ini.
6. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si, selaku Dosen Penguji Proyek Akhir
7. Ibu Cici Andriani selaku Dosen Penguji Proyek Akhir
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.
10. Kepada Mama, Papa, Kakak, dan Adek yang telah memberikan doa, dukungan moril maupun materil yang tidak terhingga dalam menyelesaikan studi.
11. Kepada teman-teman yang memberikan dukungan dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan proyek akhir ini.

Semoga Allah SWT selalu melimpahkan Rahmat dan membalas kebaikan semua pihak yang telah membantuk penulis dalam penyusunan Proyek Akhir. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. 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 pada umumnya.

Padang, Agustus 2023

Sarah Aliyah Fadil
NIM 20079053

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. Tujuan Penelitian	7
C. Manfaat Penelitian	8
BAB II KAJIAN TEORI	9
A. Ekstrak kulit Buah Naga Merah.....	9
B. Kue Cantik Manis	13
BAB III PROSEDUR PROYEK AKHIR.....	24
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
B. Persiapan Alat dan Bahan	24
C. Proses Pengolahan Kue Cantik Manis Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah.....	26
D. Bagan proses penggunaan ekstrak kulit buah naga merah dalam pembuatan kue cantik manis	29
E. Tahap Penelitian.....	30
F. Uji Organoleptik.....	32
G. Analisis Data	32
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	33
A. Deskripsi Data.....	33
B. Pembahasan.....	40
C. Analisis Harga.....	44

BAB V PENUTUP	47
A. Kesimpulan	47
B. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	51
LAMPIRAN.....	55

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Per 100 Gram	10
Tabel 2. 2 Komposisi Tepung Hunkwe Per 100 Gram	15
Tabel 2. 3 Kandungan Gizi Gula Pasir Per 100 Gram	17
Tabel 4. 1 Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Bentuk Seragam Pada Kue Cantik Manis Menggunakan Ekstrak Kulit Buah Naga.....	34
Tabel 4. 2 Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Bentuk Persegi Panjang Pada Kue Cantik Manis Menggunakan Ekstrak Kulit Buah Naga	35
Tabel 4. 3 Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Warna Pada Kue Cantik Manis Menggunakan Ekstrak Kulit Buah Naga.....	36
Tabel 4. 4 Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Aroma Pada Kue Cantik Manis Menggunakan Ekstrak Kulit Buah Naga.....	37
Tabel 4. 5 Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Tekstur Pada Kue Cantik Manis Menggunakan Ekstrak Kulit Buah Naga.....	38
Tabel 4. 6 Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Rasa (Ekstrak Kulit Buah Naga Merah) Pada Kue Cantik Manis Menggunakan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah	39
Tabel 4. 7 Deskripsi Data Hasil Uji Organoleptik Rasa Manis Pada Kue Cantik Manis Menggunakan Ekstrak Kulit Buah Naga.....	40
Tabel 4. 8 Anggaran Biaya Kue Cantik Manis Menggunakan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah.....	45

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2. 1 Kulit Buah Naga.....	9
Gambar 2. 2 Kue Cantik Manis.....	13
Gambar 3. 1 Bagan Pembuatan Kue Cantik Manis.....	12

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian.....	55
Lampiran 2. Surat Rekomendasi.....	59
Lampiran 3. Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir.....	60
Lampiran 4. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir.....	61
Lampiran 5. Surat Tugas Pembimbing.....	62
Lampiran 6. Surat Izin Melakukan Penelitian.....	63
Lampiran 7. Surat Penelitian.....	64
Lampiran 8. Angket Penelitian.....	65
Lampiran 9. Format Penilaian Uji Organoleptik.....	65

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan tradisional adalah makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia (Muhilal, 2018), pekat dengan tradisi setempat (Winarno, 2017), menimbulkan pengalaman ingatan tertentu dengan nilai gizi yang cukup menjangkau (European Communities, 2017). Makanan tradisional juga dapat didefinisikan sebagai makanan umum yang sudah ada dan biasa dikonsumsi sejak beberapa turunan, terdapat beberapa hidangan yang sesuai dengan selera manusia, tidak bertentangan dengan keyakinan agama masyarakat daerah tersebut, dan diracik dari bahan-bahan makanan dan rempah-rempah yang ada di lokal (Sastroamidjojo, 2018).

Jadi, berdasarkan pendapat beberapa ahli tersebut dapat disimpulkan bahwa makanan tradisional adalah makanan yang membudaya di masyarakat Indonesia dari generasi ke generasi sesuai dengan selera manusia, tidak bertentangan dengan keyakinan agama masyarakat lokal, lantas dibuat dari bahan-bahan rempah yang tersedia dari lokal. Sedangkan Jajanan merupakan salah satu makanan tradisional yang ada.

Direktur Pengembangan Minat Khusus Konvensi Insentif dan Even pada Kementerian Pariwisata Ekonomi Kreatif Achyaruddin berpendapat bahwa, banyak generasi muda yang tidak mengenal keberagaman makanan tradisional di Indonesia khususnya jajanan tradisional yang ada di daerah tempat tinggalnya (Salimi, dkk., 2017). Fenomena itu dapat dilihat dengan maraknya kaum muda dan salah satunya adalah mahasiswa seringkali menganggap makanan tradisional tidak cukup

menarik dan berkelas di kalangan mahasiswa dan masyarakat Indonesia pada umumnya. Ini terlihat secara umum pada padatnya para pengunjung gerai-gerai makanan modern (waralaba makanan asing) di pusat perbelanjaan yang cukup didominasi oleh kaum pelajar dan mahasiswa bahkan keluarga. Sementara gerai-gerai makanan tradisional mulai ditinggalkan seolah-olah bahkan hampir tidak memiliki daya tarik (Efendi, 2014).

Kue adalah makanan ringan yang bukan makanan utama. Kue biasanya memiliki cita sara manis, gurih, dan asin kata *kue* berasal dari kata serapan bahasa Hokion. Menurut Wulandari & Rukmini (2020:127—135) kue adalah makanan kecil yang biasanya manis dan sering disajikan sebagai camilan atau hidangan penutup. Kue dapat berbentuk beragam seperti bulat, kotak, atau segitiga dan dapat dibuat dari berbagai bahan seperti tepung terigu, gula, telur, dan mentega. Kue juga merupakan salah satu bagian dari budaya dan tradisi makanan di banyak negara di seluruh dunia. Hal tersebut sejalan dengan pendapat Amalia & Hidayat (2016:45—52) yang menyatakan bahwa kue adalah makanan yang terbuat dari adonan yang diolah dengan cara dipanggang atau dikukus. Kue sering dianggap sebagai hidangan penutup, namun juga dapat dimakan sebagai camilan atau sarapan. Bahan dasar untuk membuat kue biasanya meliputi tepung, gula, telur, mentega atau minyak, dan bahan tambahan seperti buah-buahan, kacang-kacangan, atau cokelat.

Kue di Indonesia biasanya dikategorikan berdasarkan karakteristiknya, yaitu kue kering dan kue basah. Kue kering adalah jenis kue yang biasanya dibuat dari campuran tepung terigu, gula, mentega, dan telur yang dikocok. Kue kering dikenal karena bentuknya yang kecil dan bervariasi, dan biasanya dimakan sebagai camilan

atau hidangan penutup. Menurut Azhar & Saleh (2020: 18) kue kering adalah jenis kue yang umumnya terbuat dari campuran bahan seperti tepung terigu, gula, mentega, dan telur, kemudian dipanggang hingga kering dan berwarna kecokelatan. Kue kering dikenal dengan bentuk kecil dan variasi rasa dan bentuknya, serta sering dijadikan camilan atau hidangan penutup, sedangkan kue basah adalah jenis kue yang umumnya terbuat dari campuran bahan seperti tepung ketan, santan, gula, dan bahan lainnya, kemudian dikukus atau dibakar. Kue basah memiliki tekstur yang lembut dan seringkali memiliki rasa manis, asin, atau gurih. Kue basah adalah jenis kue yang biasanya terbuat dari bahan seperti tepung ketan, tepung beras, santan, dan gula, yang diolah dengan cara dikukus atau dibakar. Kue basah memiliki tekstur yang lembut dan biasanya memiliki rasa manis, asin, atau gurih. Kue basah sering dihidangkan sebagai makanan ringan atau sebagai hidangan penutup pada berbagai acara atau perayaan di Indonesia. Jenis-jenis kue basah yang terkenal di Indonesia antara lain klepon, onde-onde, lapis legit, kue lapis, dan masih banyak lagi (Widjaja, dkk., 2019: 82).

Kue cantik manis berwarna merah muda dengan butiran butiran mutiara. Rasanya manis, dan memiliki aroma khas pandan dan vanilli. Bentuk kue cantik manis, yaitu persegi panjang dan dibungkus plastik dengan *garnish* daun pandan. Kue cantik manis merupakan kue khas Betawi yang dibuat dengan bahan, seperti tepung hunkwe, santan, gula, dan bulir cente manis atau sagu mutiara yang sudah matang. Kemudian, bahan-bahan ini dibungkus dalam bungkus plastik lalu dikukus (Nabila, 2018).

Pada dasarnya kue cantik manis terbuat dari tepung hunkwe dengan campuran santan, gula dan bulir sagu mutiara. Akan tetapi, pada penelitian ini pembuatan cantik manis menggunakan tambahan ekstrak kulit buah naga sebagai pewarna alami. Buah naga (*Dragon Fruit*) merupakan buah pendatang yang banyak digemari oleh masyarakat karena memiliki khasiat dan manfaat serta nilai gizi cukup tinggi. Buah naga termasuk dalam buah yang eksotik karena penampilannya yang menarik, rasanya asam manis menyegarkan dan memiliki beragam manfaat untuk kesehatan. Manfaat buah naga menurut Irawan (2010) dalam penelitiannya adalah sebagai anti hiperkolesterolemik, sedangkan Wahyui (2012:72) menyatakan bahwa buah naga berpotensi sebagai anti radikal bebas karena mengandung betasianin.

Dalam beberapa orang yang menderita penyakit tertentu ada yang tidak boleh mengonsumsi kue cantik manis tersebut, tergantung pada jenis penyakit dan kondisi kesehatan individu yang bersangkutan. Beberapa penyakit atau kondisi kesehatan yang memerlukan pengaturan diet khusus mungkin membatasi konsumsi makanan tinggi gula, lemak, atau karbohidrat. Namun, dalam beberapa kasus, seseorang masih dapat menikmati kue cantik manis dalam jumlah terbatas atau dengan variasi yang lebih sehat. Salah satu contoh penyakit yang membatasi mengonsumsi kue cantik manis yaitu, penyakit diabetes, obesitas dan penyakit jantung.

Buah naga ada empat jenis, yaitu buah naga daging merah, buah naga daging putih, buah naga super merah, dan buah naga daging kuning (Gunasena et al., 2007). Pembuatan kue cantik manis pada penelitian ini menggunakan buah naga merah. Menurut Kristanto (20013), *Hylocereus Polyrhizus* atau sering disebut *red pitaya*

(buah naga merah) memiliki kadar kemanisan yang lebih tinggi dibandingkan buah naga putih (*HylocereusUndatus*), yaitu mencapai 13-150Brix. Buah naga merah ini mempunyai memiliki kadar kemanisan yang sama dengan buah naga super red (*Hylocereus Sostaricensis*) namun, memiliki keunggulan tersendiri karena bunga tanaman buah naga merah ini selalu muncul setiap saat sehingga produksi setiap musimnya selalu melimpah.

Hylocereus polyrhizus terkenal pula dengan aktivitas antioksidan yang tinggi yang memberikan efek positif pada kesehatan. Buah naga merah mempunyai daya simpan lebih lama pada suhu penyimpanan 15 °C yaitu selama \pm 14 hari dibandingkan penyimpanan pada suhu ruang selama \pm 7 hari. Menurut Farika, dkk (2013), buah naga segar tidak dapat disimpan lama karena memiliki kadar air tinggi yaitu 90% dan umur simpan 7-10 hari pada suhu 14o C, sehingga diperlukan pengolahan lanjutan supaya kebutuhan gizi dapat dipertahankan dan memperpanjang daya awet. Pembuatan sari buah utamanya bertujuan untuk meningkatkan ketahanan simpan serta diversifikasi produk buah-buahan (Sa'adah dan Estiasih, 2015).

Maraknya penggunaan pewarna makanan yang dilarang terutama pada jajanan pasar membuat konsumen merasa khawatir terhadap aspek keamanan pangan, oleh sebab itu perlu adanya alternatif penggunaan pewarna pada makanan. Untuk menggantikan pewarna-pewarna sintesis yang sudah tidak diizinkan lagi, sebaiknya digunakan pewarna alami atau yang diizinkan. Pewarna alami seperti buah bit merah, daun suji, daun pandan, dan kunyit merupakan salah satu alternatif pengganti pewarna untuk bahan makanan. Pigmen lain yang dapat diekstrak dari

sumber bahan alami adalah antosianin dari kulit buah naga *Hylocereus polyrhizus* (Nursaerah, 2013).

Menurut Pratomo (2008), bagian dari buah naga, khususnya buah naga merah 30-35% merupakan kulit buah namun, seringkali hanya dibuang sebagai sampah. Kulit buah naga merah mengandung zat warna alami antosianin cukup tinggi. serta mengandung serat pangan dalam bentuk pektin. Selain itu, dalam buah naga terkandung beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, besi, dan lain-lain. Vitamin yang terdapat di dalam buah naga merah antara lain vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3, dan vitamin. Manfaat kulit buah naga merah juga dinyatakan oleh Astuti, dkk (2012), ia menyatakan bahwa kulit buah naga merah mengandung zat warna alami antosianin cukup tinggi. Antosianin merupakan zat warna yang berperan memberikan warna merah berpotensi menjadi pewarna alami untuk pangan dan dapat dijadikan alternatif pengganti pewarna sintetis yang lebih aman bagi kesehatan (Citramukti, 2008).

Jumlah kulit buah naga merah semakin lama semakin banyak karena ketersediaan dan kesukaan masyarakat akan buah ini semakin meningkat. Pada umumnya masyarakat hanya menganggap kulit buah naga merah sebagai limbah. Hal ini sesuai dengan pernyataan Wisesa (2014:89), “Kulit dari buah naga merah merupakan limbah yang masih sangat jarang dimanfaatkan. Padahal, kulit buah naga merah masih mengandung senyawa antioksidan yang cukup tinggi. Senyawa antioksidan mampu melawan oksidasi dalam tubuh”. Tentu sangat disayangkan jika sesuatu yang kaya manfaat hanya akan dijadikan limbah atau buangan. Sebagai wujud upaya pemanfaatan bahan buangan yang belum dimanfaatkan secara

optimal, maka pengolahan lebih lanjut diperlukan untuk meningkatkan nilai ekonomis dari kulit buah naga merah, serta daya gunanya bagi masyarakat untuk memanfaatkan kulit buah naga merah ini sebagai olahan kuliner, salah satunya dalam pengolahan kue cantik manis, karena variasi dalam pembuatan kue cantik manis ini belum ada serta warna bening dari tepung hunkwe ketika dicampurkan dengan kulit buah naga menghasilkan warna yang cerah.

Berdasarkan penjelasan di atas penulis ingin memanfaatkan kulit buah naga merah untuk penambahan warna pada pembuatan kue cantik manis. Hal tersebut karena masih kurangnya pemanfaatan kulit buah naga merah dan masyarakat hanya menganggap kulit buah naga merah sebagai limbah, maka dari itu penulis menggunakan kulit buah naga merah dalam penambahan warna pada kue cantik manis dengan harapan dapat memberikan variasi warna yang menarik dan memberikan manfaat bagi masyarakat dengan kandungan gizi yang terkandung di dalam kulit buah naga merah tersebut. Bukan hanya itu saja, penulis penggunaan warna alami dari ekstrak kulit buah naga merah ini juga dapat memberikan inovasi dan dapat meningkatkan nilai jual bagi konsumen. Maka dari itu, berdasarkan permasalahan yang terjadi pada latar belakang ini penulis dapat merumuskan judul **“Penggunaan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah sebagai Pengganti Pewarna Alami dalam Pembuatan Kue Cantik Manis.”**

B. Tujuan Penelitian

Relevan dengan latar belakang masalah tersebut, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Membuat kue cantik manis dengan menggunakan pewarna dari ekstrak kulit buah naga merah.
2. Mendeskripsikan kualitas warna, aroma, tekstur, dan rasa kue cantik manis dengan menggunakan pewarna dari ekstrak kulit buah naga merah.

C. Manfaat Penelitian

Secara teoretis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan terobosan baru tentang penggunaan ekstrak kulit buah naga merah dalam pewarnaan kue cantik manis untuk inovasi terbaru bagi masyarakat. Secara praktis, penelitian ini dapat bermanfaat bagi beberapa pihak, yaitu *pertama*, masyarakat, dapat mengolah dan memanfaatkan kulit buah naga sebagai olahan yang bermanfaat, seperti dalam pembuatan kue cantik manis, dapat menambah nilai jual kulit buah naga merah, dan warna merah dari kulit buah naga merah dapat digunakan sebagai pewarna makanan alami. *Kedua*, bagi peneliti, dapat membuktikan bahwa ekstrak kulit buah naga merah dapat menghasilkan warna yang lebih bagus dan menarik dibandingkan dengan warna yang hanya dari bahan sagu mutiara saja. *Ketiga*, bagi penelitian lain, sebagai bahan rujukan dan perbandingan dalam melakukan penelitian selanjutnya tentang pembuatan kue cantik manis dengan menggunakan pewarna dari ekstrak kulit buah naga merah.