

**PENGGUNAAN EKSTRAK KULIT BUAH NAGA MERAH UNTUK
PEMBUATAN KULIT *DIMSUM***

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 :

ANNISA SALSABILLA
NIM 2019/19079010

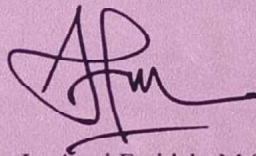
**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
DEPARTEMAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2024**

PERSETUJUAN PEMBIMBING
PENGGUNAAN EKSTRAK KULIT BUAH NAGA MERAH UNTUK
PEMBUATAN KULIT DIMSUM

Nama : Annisa Salsabilla
BP/NIM : 2019/19079010
Program Studi : Diploma III Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 27 Agustus 2024

Disetujui oleh:
Pembimbing



Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP. 196803301994032003

Mengetahui,

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Dr. Weni Nelmina, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 197907272003122002

Koordinator Prodi D3 Tata Boga FPP



Juliana Sjregar, S.Pd., M.Pd.T.
NIP. 198707022019032009

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama Annisa Salsabilla

NIM : 19079010

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

Judul :

Penggunaan Ekstak Kulit Buah Naga Merah Untuk Pembuatan Kulit Dimsum

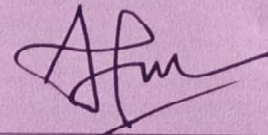
Padang, 27 Agustus 2024

Tim Penguji

Tanda Tangan

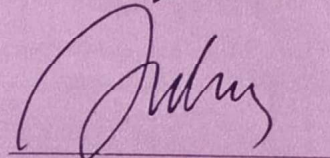
Ketua : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

1.



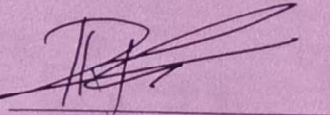
Anggota : Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T.

2.



Anggota : Ranggi Rahimul Insan, S.P, M.SI

3.





SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Annisa Salsabilla
NIM : 19079010
Program Studi : Diploma III Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Penggunaan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Untuk Pembuatan Kulit Dimsum.**

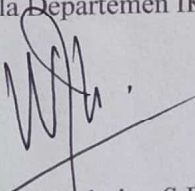
Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

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

Padang, 27 Agustus 2024

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP UNP


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

Saya yang menyatakan



Annisa Salsabilla
NIM. 19079010

ABSTRAK

ANNISA SALSABILLA. 2024

“Penggunaan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Untuk Pembuatan Kulit *dimsum* dan Pengolahan Nanas Sebagai Saos *dimsum*”
Proyek akhir. Program Studi D3 Tata Boga,
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga,
Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan
Universitas Negri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan penggunaan ekstrak kulit buah naga merah untuk pembuatan kulit *dimsum* dan pengolahan nanas sebagai saos *dimsum* yang dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa dan uji hedonik. Manfaat penelitian ini adalah untuk menambah variasi dari olahan kulit buah naga merah serta menambah nilai jual dari *dimsum*. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen murni dengan menggunakan kulit buah naga merah sehingga mendapatkan hasil yang diinginkan. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juli 2024 – Agustus 2024 di Workshop Tata Boga, panelis dalam penelitian ini adalah 50 orang mahasiswa yang merupakan mahasiswa Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negri Padang. Hasil uji organoleptik Ekstrak Kulit Buah Naga merah Untuk Pembuatan Kulit *dimsum* dan Pengolahan Nanas Sebagai Saos *dimsum* mendeskripsikan kualitas bentuk rapi, kualitas warna pada kulit *dimsum* berwarna pink pekat, kualitas tekstur kulit *dimsum* ekstrak kulit buah naga merah memiliki tekstur kenyal, kualitas *dimsum* ekstrak kulit buah naga merah cukup harum khas buah naga, kualitas rasa *dimsum* ekstrak kulit buah naga merah cukup manis dan cukup terasa, serta hasil dari uji hedonik *dimsum* ekstrak kulit buah naga merah pada kualitas suka. Harga jual kulit *dimsum* ekstrak kulit buah naga merah adalah Rp.3.400/pcs.

Kata kunci : *dimsum*, Ekstrak Kulit Buah Naga Merah, Kualitas, Harga Jual

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul **“Penggunaan Ekstrak Kulit Buah Naga merah Untuk Pembuatan Kulit *dimsum* dan Pengolahan Nanas Sebagai Saos *dimsum*”**. Proyek akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program studi Diploma III Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam penulisan proyek akhir ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Prof, Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Dr. Weni Nelwira, S.Pd, M.Pd.T selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T selaku ketua Prodi DIII Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibuk Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberi bimbingan, pemikiran, dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan tugas akhir ini, semoga ibu selalu dalam keadaan sehat dan dalam lindungan Allah SWT.

5. Seluruh staf pengajar, karyawan, dan teknisi pada Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Keluarga tercinta Bapak dan mamak yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian yang melimpah, serta doa yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam lindungan Allah SWT.
7. Teman-teman yang sudah membantu dalam pembuatan proyek akhir ini.

Semoga bantuan yang telah diberikan dapat menjadi amalan yang baik dan mendapat imbalan dari Allah SWT, Aamiin. Penulis menyadari bahwa penulisan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi perbaikan penulisan kedepannya. Penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat bagi kita semua.

Padang, Agustus 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PERSETUJUAN PEMBIMBING	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	6
C. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN TEORI	8
A. <i>Dimsum</i>	8
1. Pengertian <i>dimsum</i>	8
2. Jenis-Jenis <i>dimsum</i>	8
3. Resep Standar <i>dimsum</i>	11
4. Bahan untuk membuat <i>dimsum</i>	12
5. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan <i>dimsum</i>	15
6. Kualitas <i>dimsum</i>	18
B. Buah Naga	20
1. Buah Naga	20
2. Kandungan Gizi Buah Naga	21
3. Kulit Buah Naga	22
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	23
A. Jenis Penelitian	23
B. Tempat Dan Waktu	23
C. Pemilihan Bahan Dan Alat	23
D. Bagan	32
E. Tahap Uji Organoleptik	33
F. Tahap Penelitian	34
G. Analisa Data	36
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	38
A. Deskripsi Data	38
B. Pembahasan	44
C. Analisis harga	49
BAB V PENUTUP	52
A. Kesimpulan	52
B. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	55

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Bahan pembuatan <i>dimsum</i>	11
2. Resep saus <i>dimsum</i>	15
3. Kandungan gizi dalam per 100 gram buah naga merah	21
4. Resep <i>dimsum</i> dengan Kulit Buah Naga	25
5. Resep saus nanas untuk <i>dimsum</i>	31
6. Anggaran biaya pembuatan kulit <i>dimsum</i> menggunakan buah naga merah	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Tepung Sagu Tani.....	25
2. Bawang Putih.....	26
3. Wortel.....	26
4. Telur.....	27
5. Kulit Buah Naga.....	27
6. Gula.....	27
7. Merica.....	28
8. Wijen.....	28
9. Saos Tiram.....	29
10. Garam.....	30
11. Daun bawang.....	31
12. Diagram alir pembuatan kulit <i>dimsum</i>	32
13. Diagram uji organoleptik kualitas bentuk ekstrak kulit buah naga merah untuk pembuatan kulit <i>dimsum</i> dan pengolahan nanas sebagai saos <i>dimsum</i>	38
14. Diagram uji organoleptik kualitas warna ekstrak kulit buah naga merah untuk pembuatan kulit <i>dimsum</i> dan pengolahan nanas sebagai saos <i>dimsum</i>	39
15. Diagram uji organoleptik kualitas aroma ekstrak kulit buah naga merah untuk pembuatan kulit <i>dimsum</i> dan pengolahan nanas sebagai saos <i>dimsum</i>	14
16. Diagram uji organoleptik kualitas tekstur ekstrak kulit buah naga merah untuk pembuatan kulit <i>dimsum</i> dan pengolahan nanas sebagai saos <i>dimsum</i>	41
17. Diagram uji organoleptik kualitas rasa manis dari penggunaan ekstrak kulit buah naga merah untuk pembuatan kulit <i>dimsum</i> dan pengolahan nanas sebagai saos <i>dimsum</i>	42
18. Diagram uji hedonik penggunaan ekstrak kulit buah naga merah untuk pembuatan kulit <i>dimsum</i> dan pengolahan nanas sebagai saos <i>dimsum</i>	44

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dimsum merupakan makanan yang berasal dari Tiongkok. Keberadaan *dimsum* di Indonesia cukup populer dan banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. *Dimsum* seringkali menjadi pilihan alternatif untuk makanan ringan. Pada umumnya *dimsum* menggunakan bahan baku hewani seperti ayam, daging sapi, udang, atau ikan. *dimsum* yang ada saat ini memiliki rasa asin yang gurih dengan teknik pengolahan cara dikukus, digoreng, direbus, dan dipanggang (Vieta, 2022)

Pengolahan *dimsum* berbahan kulit buah naga merah bisa juga memungkinkan terciptanya produk makanan baru dengan nilai tambah gizi maupun ekonomis dari kulit buah naga merah yang dapat diterima oleh masyarakat. Buah naga merah merupakan tanaman jenis kaktus ini awalnya hanya dijadikan sebagai tanaman hias. Kini tanaman ini telah banyak dibudidayakan sebagai tanaman pertanian yang menghasilkan komoditas unggulan dan permintaanya pun meningkat dari tahun ketahun. Pada awalnya tanaman buah naga merah ini dikenal sebagai tanaman hias, hal ini disebabkan batangnya dianggap unik karena bentuknya segitiga dengan duri pendek, bunganya berbentuk corong yang mekar senja hari dan mekar penuh saat tengah malam hari. Lama-kelamaan tanaman buah naga merah dikenal tidak hanya sebagai tanaman hias melainkan juga menghasilkan buah yang menarik dan enak dimakan sehingga digemari oleh masyarakat dan mulai dikembangkan secara komersial (Nilawati, 2019). Buah naga merah

(*Hylocereus polyrhizus*) atau dapat disebut buah pitaya merupakan tumbuhan yang berasal dari daerah beriklim tropis kering. Habitat asli buah naga merah berasal dari negara Meksiko, kulit buah naga merah mempunyai berat 30% - 35% dari berat utuh buah (Utami, 2020).

Karna di zaman sekarang dimsum sebagai salah satu makanan yang sangat banyak peminat nya.

Penambahan kulit buah naga ini bertujuan untuk menambahh daya tarik untuk konsumen .Selain itu kulit buah naga juga mengahasil kan warna pink yang pekat,menginovasikan dari kulit dimsum yang pada umum nya hanya berwarna putih saja .Penggunaan kulit buah naga juga sebagai pewarna alamii yang aman bagi makan.Kulit buah naga sering kali tidak di dimanfaatkan dan sering di buang begitu saja.Dengan menggunakan kulit buah naga sebagai pewarna alami bagi makanan akan mengurangi limbah dari kulit terserbut.

Dengan pemanfaatan ekstrak kulit naga dapat mengurangi biaya produksi kulit dim sum dan bisa meningkatkan pendapatan tanpa merugikan konsumen.

Kulit buah naga merah dapat bermanfaat dalam produksi pangan maupun industri seperti pewarna alami pada makanan dan minuman. Selain itu dalam indusrti, kulit buah naga merah dapat dijadikan bahan dasar pembuatan kosmetik. Dalam bidang farmakologi kulit buah naga merah dapat dijadikan sebagai obat herbal alami yang dapat bermanfaat sebagai antioksidan (Nilawati, 2019).

Kandungan antioksidan pada kulit buah naga merah dapat digunakan sebagai inhibitor organik. Persentase kulit buah naga merah adalah 30% hingga

35% dari berat buahnya. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Nurliyana, dkk. (2010) yang menyatakan bahwa di dalam 1 mg/ml kulit buah naga merah mampu menghambat $83,48 \pm 1,02\%$ radikal bebas, sedangkan pada daging buah naga merah hanya mampu menghambat radikal bebas sebesar 27,45 kurang lebih 5,03 %. Upaya dalam mencegah terjadinya radikal bebas dilakukan dengan menerapkan makanan atau minuman yang dapat meningkatkan sistem imunitas tubuh, salah satunya yaitu puding dengan ekstrak kulit buah naga merah yang terdapat senyawa antioksidan (Fadhillah, 2021)

Banyaknya manfaat yang terdapat dalam kulit buah naga merah sehingga dapat digunakan untuk pembuatan kulit *dimsum*. *Dimsum* merupakan makanan tradisional Cina yang sudah dikenal oleh orang banyak, terkenal dengan bentuk dan macam-macam rasa membuat masyarakat menyukai makanan ini, banyak sekali jenis *dimsum* yang sudah dikenal oleh masyarakat seperti *gyoza*, *har gow*, *siu mai*, dan *xiao long bao* atau biasa disebut pangsit sup. Semua jenis *dimsum* yang disebutkan memiliki satu kesamaan yaitu adonan yang digunakan untuk membuat kulit *dimsum*, kulit *dimsum* atau Wonton wrapper dibuat dengan menggunakan bahan seperti tepung terigu, tepung kentang, tepung tapioka, garam dan air hangat yang membedakan hanya proses pembentukan teknik memasak yang digunakan namun rasa tetap sama gurih dan asin. (Friets, 2023)

Untuk saat ini ketersediaan kulit *dimsum* yang ada dipasaran belum ditemukan yang memiliki bahan kulit buah naga merah, dengan adanya

penggunaan kulit buah naga merah dapat menambah nilai gizi dan minat masyarakat dalam mengkonsumsi *dimsum*. Penggunaan kulit buah naga merah dapat mengurangi biaya produksi kulit *dimsum*. Dengan berkurangnya pembiayaan dalam produksi kulit *dimsum* akan dapat memberikan harga yang bersaing dengan usaha yang sejenis dan tetap dapat menjadi makanan yang selalu diminati oleh banyak orang.

Penelitian Terdahulu yang dilakukan Hans Friets (2023) tentang pengaruh penggunaan *puree* labu kuning terhadap kualitas kulit *dimsum* hasil penelitian adalah (P0) dengan menggunakan 25% daging labu kuning yang paling banyak disukai oleh panelis diperoleh dari skor yang berasal dari perhitungan kuesioner yang telah dibagikan yang ditinjau dari aspek: warna, aroma, tekstur, rasa. Selanjutnya penelitian Dian Febi Yolanda (2022) tentang arakteristik mutu kulit *dimsum hakau* yang difortifikasi tepung rumput laut (*Eucheuma Cottonii*) Hasil penelitian menunjukkan bahwa kulit *dimsum hakau* yang difortifikasi 80% tepung rumput laut (*Eucheuma cottonii*) (K3) berpengaruh nyata terhadap karakteristik mutu organoleptik (kenampakan, aroma, dan tekstur) pada taraf kepercayaan 95%. Nilai mutu organoleptik perlakuan terbaik adalah K3 (80% tepung rumput laut), dengan nilai organoleptik kenampakan putih kekuningan (8,15), sedikit aroma rumput laut (5,45), tekstur kenyal dan lentur (7,99), sedangkan pada rasa berpengaruh nyata terhadap perlakuan K0 yaitu rasa netral, tanpa tepung rumput laut (7,51).

Pada penelitian Vieta Annisa Nurhidayati (2022) tentang Pengembangan Produk *dimsum* berbahan dasar ubi ungu (*Ipomoea Batatas L.*) hasil

penelitiannya yaitu Formula terbaik adalah ubi ungu dengan berat ubi ungu 80 g dan kacang tanah 15 g. Satu porsi *dimsum* ubi ungu memiliki kandungan energi 323 Kal; protein 9,8 g; lemak 15,4 g; karbohidrat 41,1 g; dan serat 17,7 g yang memenuhi kebutuhan energi harian sebesar 15% dan serat harian sebanyak 60%. Produk ini berpotensi menjadi *snack* dengan kandungan serat tinggi untuk berbagai kalangan yang membutuhkan asupan serat tinggi seperti penderita diabetes mellitus.

Alasan penulis meneliti *dimsum* dari ekstrak kulit buah naga merah di karenakan belum ada yang membuat inovasi *dimsum* dari kulit buah naga merah. Makanan ini juga termasuk makanan yang cukup banyak diminati masyarakat. Penggunaan ekstrak kulit buah naga merah pada pembuatan kulit *dimsum* supaya dapat menambahkan nilai gizi dan memiliki warna yang alami sehingga dapat menarik peminat masyarakat untuk mengkonsumsinya.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang penulis lakukan adalah sebagai berikut :

1. Membuat varian olahan *dimsum* dengan menggunakan kulit buah naga merah .
2. Mendeskripsikan kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dari *dimsum* dengan menggunakan bahan kulit buah naga merah.
3. Memanfaat kan limbah kulit buah naga sebagai pewarna alami.

C. Manfaat Penelitian

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Merupakan salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
 - b. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang pembuatan *dimsum* dengan menggunakan kulit buah naga merah .
 - c. Membuat inovasi terbaru dalam pembuatan *dimsum* dengan menggunakan bahan kulit buah naga merah .
2. Bagi Masyarakat
 - a. Memperkenalkan manfaat kulit buah naga merah kepada masyarakat..
 - b. Menambah nilai jual buah naga merah yang memiliki gizi dan.
 - c. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan terhadap masyarakat tentang pembuatan *dimsum* menggunakan kulit buah naga merah.
3. Bagi Pendidikan
 - a. Memberikan informasi kepada mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam membuat dan memodifikasi *dimsum* menggunakan kulit buah naga merah, khususnya kepada mahasiswa program studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
 - b. Sebagai bahan acuan apabila ada yang ingin meneliti tentang pembuatan *dimsum* menggunakan bahan kulit buah naga.