

**PENGARUH PENGGUNAAN KULIT BUAH NAGA MERAH TERHADAP
KUALITAS KUE LAPIS TAPIOKA**

SKRIPSI

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



Oleh:

**Tri Ardilla
NIM. 1302806/2013**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2017**

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Tri Ardilla
NIM : 1302806/2013

**Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
dengan Judul**

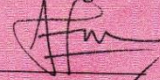
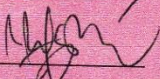
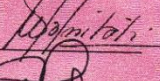
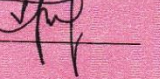
**Pengaruh Penggunaan Kulit Buah Naga Merah
Terhadap Kualitas Kue Lapis Tapioka**

Padang, Agustus 2017

Tim Penguji

1. Ketua : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
2. Sekretaris : Rahmi Holinesti, STP, M.Si
3. Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
4. Anggota : Dra. Sofnitati, M.Pd
5. Anggota : Wiwik Gusnita. S.Pd, M.Si

Tanda Tangan

1. 
2. 
3. 
4. 
5. 

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Kulit Buah Naga Merah
Terhadap Kualitas Kue Lapis Tapioka
Nama : Tri Ardilla
NIM : 1302806/2013
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2017

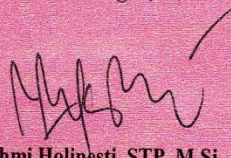
Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP. 19680330 199403 2003

Pembimbing II,



Rahmi Holinesti, STP, M.Si
NIP. 19801009 200801 2004

Ketua Jurusan



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

ABSTRAK

TRI ARDILLA. 2017. “Pengaruh Penggunaan Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kualitas Kue Lapis Tapioka” Skripsi. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh pemanfaatan kulit buah naga merah dalam pengolahan makanan masih sedikit. Kulit buah naga merah mengandung pigmen, serat yang cukup tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan kulit buah naga merah sebanyak 20%, 35%, dan 50% terhadap kualitas kue lapis tapioka dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (*true eksperimen*) dengan menggunakan metode rancangan acak lengkap satu faktor, yaitu penggunaan kulit buah naga (20%, 35% dan 50%) sebanyak tiga kali pengulangan. Jenis data yang digunakan adalah data primer yang bersumber dari 30 orang panelis yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik). Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan analisa varian (ANAVA). Jika berbeda dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh yang signifikan antara 20%, 35%, 50% terhadap kualitas kue lapis tapioka yaitu pada kualitas warna merah muda. Kualitas bentuk rapi, bentuk seragam, warna merah muda, warna putih, aroma kulit buah naga, aroma santan, tekstur lembut, kenyal, rasa manis dan gurih tidak berpengaruh pada kualitas kue lapis tapioka. Persentase terbaik terdapat pada penggunaan kulit buah naga sebanyak 50% terhadap kualitas warna merah muda. Maka disarankan menggunakan kulit buah naga sebanyak 50% dari total bahan yang digunakan.

Kata Kunci : Kulit buah naga, Kue lapis tapioka, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran ALLAH SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian yang berjudul **“Pengaruh Penggunaan Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kualitas Kue Lapis”**. Proposal penelitian ini ditulis untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan proposal penelitian ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik itu berupa moril maupun materi. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan tim penguji yang telah memberikan kritik dan saran kepada penulis, sehingga skripsi ini menjadi lebih baik dan juga telah memberikan berbagai kemudahan dan pelayanan.
3. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan dan dorongan kepada penulis selama penulisan proposal penelitian ini.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Pembimbing II dan Penasehat Akademik yang telah memberikan bimbingan, arahan dan dorongan kepada penulis selama penulisan proposal penelitian ini.

5. Ibu Dra. Sofnitati, M.Pd dan Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku tim penguji yang telah memberikan kritik dan saran kepada penulis, sehingga skripsi ini menjadi lebih baik.
6. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Orang tua beserta keluarga besar yang telah memberikan doa dan dukungan moril dan materi yang tak terhingga dalam penyelesaian studi.
8. Mahasiswa Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga yang berperan sebagai panelis yang telah meluangkan waktu dan kesempatannya dalam memberikan respon pada produk penelitian penulis.
9. Sahabat-sahabat seperjuangan teristimewa Boga 2013 dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan proposal penelitian.

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 skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, Amin.

Padang , Agustus 2017

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Pembatasan Masalah	6
D. Perumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian	8
BAB II KERANGKA TEORISTIS	
A. Kajian Teori	9
1. Kulit Buah Naga.....	9
2. Kue Lapis Tapioka	16
3. Resep Kue Lapis Tapioka	18
4. Bahan-bahan Pembuatan Kue Lapis Tapioka	19
5. Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Lapis.....	23
B. Kualitas Kue Lapis.....	28
C. Kerangka Konseptual.....	32
D. Hipotesis.....	33
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	34
B. Tempat dan Waktu Penelitian	34
C. Objek Penelitian.....	34
D. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian	35
E. Jenis dan Sumber Data.....	36
F. Prosedur Penelitian.....	37
G. Rancangan Penelitian.....	44
H. Kontrol Validitas.....	46

I. Teknik Analisis Data.....	48
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian.....	50
B. Pembahasan.....	72
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	78
B. Saran	81
DAFTAR PUSTAKA.....	83

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Nutrisi Buah Naga tiap 100 gram.....	13
2. Komposisi Bahan Kue Lapis Kulit Buah Naga	41
3. Rancangan pengamatan penelitian.....	44
4. Kisi-kisi instrument penelitian.....	48
5. Analisis ANAVA.	49
6. ANAVA Kualitas Bentuk Rapi Kue Lapis Tapioka	52
7. ANAVA Kualitas Bentuk Seragam Kue Lapis Tapioka.....	54
8. ANAVA Kualitas Warna Merah Muda Kue Lapis Tapioka.....	56
9. Uji Lanjut <i>Duncan Multiple Range Test</i> Warna Merah Muda Kue Lapis Tapioka.....	57
10. ANAVA Kualitas Warna Putih Kue Lapis Tapioka	59
11. ANAVA Kualitas Aroma Kulit Buah Naga Kue Lapis Tapioka.....	61
12. ANAVA Kualitas Aroma Santan Kue Lapis Tapioka	63
13. ANAVA Kualitas Tekstur Lembut Kue Lapis Tapioka.....	65
14. ANAVA Kualitas Tekstur Kenyal Kue Lapis Tapioka	67
15. ANAVA Kualitas Rasa Manis Kue Lapis Tapioka	69
16. ANAVA Kualitas Rasa Gurih Kue Lapis Tapioka	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kulit Buah Naga	10
2. Kue Lapis.	17
3. Kerangka konseptual.....	33
4. Proses Pembuatan Kue Lapis Kulit Buah Naga.....	43
5. Rata-Rata Kualitas Bentuk Rapi Kue Lapis Tapioka.....	51
6. Rata-Rata Kualitas Bentuk Seragam Kue Lapis Tapioka	53
7. Rata-Rata Kualitas Warna Merah Muda Kue Lapis Tapioka	55
8. Rata-Rata Kualitas Warna Putih Kue Lapis Tapioka.....	58
9. Rata-Rata Kualitas Aroma Kulit Buah Naga Kue Lapis Tapioka	60
10. Rata-Rata Kualitas Aroma Santan Kue Lapis Tapioka.....	62
11. Rata-Rata Kualitas Tekstur Lembut Kue Lapis Tapioka	64
12. Rata-Rata Kualitas Tekstur Kenyal Kue Lapis Tapioka.....	66
13. Rata-Rata Kualitas Rasa Manis Kue Lapis Tapioka.....	68
14. Rata-Rata Kualitas Rasa Gurih Kue Lapis Tapioka	70
15. Alat yang Digunakan Pada Pembuatan Kue Lapis Tapioka	128
16. Bahan yang Digunakan Pada Pembuatan Kue Lapis Tapioka	129
17. Proses Pembuatan Kue Lapis Tapioka.....	130
18. Suasana Uji Organoleptik	130

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Permohonan Penulisan Skripsi	86
2. Surat Tugas Pembimbing 1	87
3. Surat Tugas Pembimbing 2	88
4. Surat Tugas Seminar	89
5. Surat Permohonan Melaksanakan Penelitian	90
6. Surat Izin Penelitian	91
7. Angket Penelitian	92
8. Tabulasi Data Uji Jenjang Kualitas Kue Lapis Tapioka.....	97
9. Analisis Data Kualitas Kue Lapis Tapioka	117
10. Dokumentasi Penelitian	128

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki kekayaan suku bangsa, adat istiadat, kebudayaan, keindahan alam dan keanekaragaman makanan tradisional. Makanan tradisional tidak hanya terdiri dari makanan pokok, bermacam-macam lauk-pauk dan buah-buahan, tetapi disertai juga dengan bermacam-macam jajanan atau kue-kue. Kue Indonesia merupakan makanan ringan atau kudapan yang memiliki bermacam cita rasa yaitu manis, asin, dan gurih, serta merupakan salah satu kebudayaan yang bisa dibanggakan, yang mempunyai kombinasi bahan, cara memasak dan cara menyajikan yang menunjukkan budaya bangsa yang berbeda.

Menurut Anni Faridah (2008 : 453):

Kue di Indonesia dapat diartikan dengan segala macam yang dapat disantap dan dimakan di samping makanan utama nasi, lauk-pauk dan buah-buahan. Di samping itu kue Indonesia juga dapat diartikan sebagai panganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia. Makanan kecil ini dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan pada suatu hidangan pesta atau selamatan, dapat pula sebagai pengiring minum teh, disajikan kepada tamu atau sebagai bekal ke kantor atau ke sekolah. Berdasarkan karakteristiknya kue Indonesia ada dua macam yaitu kue basah dan kue kering.

Kue Indonesia memiliki berbagai macam variasi rasa dan bentuk, setiap daerah memiliki nama yang berbeda-beda, banyak bahan yang sama yang terdapat diseluruh Indonesia, seperti beras ketan, macam-macam tepung, kacang-kacangan, umbi-umbian, buah-buahan. Oleh karena itu tidak heran bila terdapat kue yang sama diberbagai tempat di Indonesia dengan nama dan bentuk yang lain, tergantung pada kreasi dari masing-masing daerah. Salah satu kue Indonesia yang menarik dan sering dijumpai adalah Kue Lapis.

Menurut Riesni dalam Khairunnisa (2016 : 54), “Kue Lapis merupakan jajanan khas Indonesia yang dibuat dengan dua atau lebih warna yang berbeda dan disusun secara berlapis-lapis. Biasanya kue lapis terbuat dari tepung beras, tepung sagu, atau tepung kanji”. Ciri khas dari tampilan kue lapis adalah berlapis-lapis dan seragam dengan aneka warna yang menarik (Nisa Sholihah, 2015: 1). Nama dari kue lapis ini sesuai dengan bahan baku yang digunakan, seperti kue lapis yang menggunakan bahan baku tepung beras dinamakan kue lapis tepung beras, kue lapis yang menggunakan bahan baku tepung tapioka atau kanji dinamakan kue lapis tapioka. Penggunaan santan di kue ini membuat rasa dari kue lapis menjadi manis, legit dan gurih (Sisca Susanto, 2015: 7). Pada penelitian ini penulis melakukan penelitian tentang kue lapis tapioka. Kue lapis tapioka memiliki tekstur yang kenyal dan agak lengket. Pewarna yang digunakan untuk kue lapis bisa terdiri dari pewarna buatan ataupun pewarna alami, pewarna yang sering digunakan adalah pewarna hijau dan sirup bunga mawar merah (Sisca Susanto, 2005: 7). Sangat disayangkan pada saat ini pewarnaan pada kue lapis masih menggunakan pewarna sintetis. Menurut Siti Marwati (2013 : 1):

Penambahan zat aditif makanan khususnya pewarna makanan bertujuan untuk memberikan warna yang lebih menarik. Kadang kala penggunaan zat pewarna makanan kurang memperhatikan efeknya terhadap kesehatan. Masyarakat menggunakan pewarna makanan ada yang hanya memilih cara praktis dan hasil pewarnaan yang bagus. Sebagai contoh penggunaan bahan pewarna makanan sintetis yang dapat langsung menambahkan zat tersebut kedalam makanan tanpa harus membuatnya terlebih dahulu. Meskipun penggunaan pewarna makanan sintetis ada yang aman digunakan tetapi harus memperhatikan ambang batas penggunaannya.

Pewarna sintetis untuk makanan mempunyai ambang batas atau batasan maksimum yang masih dapat diterima atau ditoleransi, sedangkan penggunaan

pewarna alami tidak memiliki batasan maksimal, boleh sesuai dengan keinginan konsumen. Dalam penggunaan pewarna sintetis bahan yang digunakan memiliki batasan maksimum yang dijelaskan di dalam peraturan BPOM no 37 tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna, pewarna buatan atau sintetis tidak boleh terlalu banyak dan tidak boleh terlalu sering mengkonsumsi pewarna buatan setiap harinya, gunakan secukupnya saja dan itu sudah menghasilkan warna yang menarik. Sedangkan kalau mengkonsumsi pewarna alami setiap harinya tidak berbahaya dan aman untuk kesehatan tubuh. Untuk itu penulis ingin menggunakan kulit buah naga merah dalam pembuatan kue lapis digunakan sebagai pewarna alami, karena kulit buah naga merah merupakan bahan buangan yang tidak terpakai lagi yang mempunyai kandungan gizi yang baik dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Menurut Rekha Wahyuni (2010 : 14):

Buah naga mempunyai kandungan nutrisi yang berkhasiat untuk kesehatan manusia. Setiap jenis buah naga memiliki kandungan nutrisi yang berbeda. Buah naga merah mengandung antioksidan yang tinggi, dan juga berkhasiat untuk mencegah kanker, diabetes, menetralkan racun, mengurangi kolesterol, menurunkan tekanan darah tinggi. Bukan hanya buahnya saja yang berkhasiat untuk mencegah kanker usus, kencing manis, dan berbagai penyakit tetapi juga kulitnya. Oleh karena itu sangat disayangkan apabila kulit buah naga yang mempunyai khasiat tidak dapat dimanfaatkan, padahal 30-35% merupakan bagian kulit dalam satu buah.

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan buah naga merah sangat bermanfaat bagi kesehatan, dan kulitnya juga dapat digunakan sebagai pewarna alami. Hal ini terbukti berdasarkan penelitian Anni Faridah dkk (2015 : 3) sebagai berikut :

Selain antioksidan dan aktivitas antibakteri yang diperoleh dari pigmen, tidak ada kematian atau tanda-tanda perubahan perilaku atau toksisitas dia mati setelah pemberian oral ekstrak sampai tingkat dosis berat 48500/kg pada tikus. Ini adalah patokan bahwa pigmen ini bisa dikembangkan sebagai sumber pewarna makanan.

Berdasarkan pendapat di atas, dapat penulis simpulkan bahwasanya kulit buah naga merah tidak beracun dan aman untuk dikonsumsi. Dan juga di dalam kulit buah naga merah juga terkandung zat betalain yang berfungsi sebagai pewarna merah alami dan sebagai alternative pengganti pewarna sintesis pada kue lapis.

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. Oleh karena itu untuk mengoptimalkan penggunaan kulit buah naga merah adalah dengan cara menggunakannya pada pengolahan makanan, yakni sebagai pewarna alami, dan didukung oleh penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Tri Sepryadi (2015) dengan judul Pengaruh Penambahan Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kualitas Kue Ku.

Jumlah kulit buah naga merah semakin lama semakin banyak, karena ketersediaan dan kesukaan masyarakat akan buah ini semakin meningkat. 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 lapis tapioka, karena variasi dalam pembuatan kue lapis tapioka ini belum ada serta warna bening dari tepung tapioka ketika dicampurkan dengan kulit buah naga menghasilkan warna yang cerah. Kulit buah naga merah ini bisa didapatkan dengan mengumpulkan limbah dari para penjual *juice*. Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penggunaan Kulit Buah Naga Merah terhadap Kualitas Kue Lapis Tapioka”**. Penggunaan kulit buah naga pada adonan kue lapis dilihat dari kekentalan adonan berdasarkan pra-penelitian yang pernah penulis lakukan, dengan batas maksimal persentasenya 50% sangat kental, maka pada penelitian ini penulis menggunakan kulit buah naga dengan presentase sebesar 20%, 35%, dan 50% dari jumlah berat bahan.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Kue lapis tapioka umumnya masih menggunakan pewarna sintetis.
2. Kulit buah naga merah masih dianggap sebagai limbah oleh masyarakat.
3. Kulit buah naga merah merupakan pewarna alami yang mengandung antioksidan dan sangat bermanfaat bagi kesehatan yang belum dimanfaatkan secara optimal.
4. Pengolahan kue lapis tapioka dengan menggunakan kulit buah naga merah belum ada.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang dikemukakan di atas, penulis membatasi masalah dalam penelitian ini yaitu pengaruh penambahan kulit buah naga merah dengan persentase variasi penambahan kulit buah naga sebanyak 20%, 35%, dan 50% (berdasarkan penelitian pendahuluan) dari jumlah berat bahan yang digunakan, terhadap kualitas kue lapis tapioka terutama dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

D. Rumusan masalah

Berdasarkan batasan masalah yang telah dikemukakan di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah pengaruh penambahan kulit buah naga merah 20%, 35%, dan 50% dari jumlah berat bahan yang digunakan terhadap kualitas bentuk kue lapis tapioka ?
2. Bagaimanakah pengaruh penambahan kulit buah naga merah 20%, 35%, dan 50% dari jumlah berat bahan yang digunakan terhadap kualitas warna kue lapis tapioka ?
3. Bagaimanakah pengaruh penambahan kulit buah naga merah 20%, 35%, dan 50% dari jumlah berat bahan yang digunakan terhadap kualitas aroma kue lapis tapioka ?
4. Bagaimanakah pengaruh penambahan kulit buah naga 20%, 35%, dan 50% dari jumlah berat bahan yang digunakan terhadap kualitas tekstur kue lapis tapioka ?

5. Bagaimanakah pengaruh penambahan kulit buah naga 20%, 35%, dan 50% dari jumlah berat bahan yang digunakan terhadap kualitas rasa kue lapis tapioka ?
6. Bagaimanakah pengaruh perbedaan penambahan kulit buah naga 20%, 35%, dan 50% dari jumlah berat bahan yang digunakan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, rasa dan tekstur kue lapis tapioka ?

E. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah untuk menganalisis :

1. Pengaruh penambahan kulit buah naga merah 20%, 35%, dan 50% dari jumlah berat bahan yang digunakan terhadap kualitas bentuk kue lapis tapioka.
2. Pengaruh penambahan kulit buah naga merah 20%, 35%, dan 50% dari jumlah berat bahan yang digunakan terhadap kualitas warna kue lapis tapioka.
3. Pengaruh penambahan kulit buah naga merah 20%, 35%, dan 50% dari jumlah berat bahan yang digunakan terhadap kualitas aroma kue lapis tapioka.
4. Pengaruh penambahan kulit buah naga merah 20%, 35%, dan 50% dari jumlah berat bahan yang digunakan terhadap kualitas tekstur kue lapis tapioka.

5. Pengaruh penambahan kulit buah naga merah 20%, 35%, dan 50% dari jumlah berat bahan yang digunakan terhadap kualitas rasa kue lapis tapioka.
6. Pengaruh perbedaan penambahan kulit buah naga 20%, 35%, dan 50% dari jumlah berat bahan yang digunakan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, rasa dan tekstur kue lapis tapioka.

F. Manfaat penelitian

Dengan melakukan penelitian ini akan mendatangkan beberapa manfaat baik bagi penulis maupun bagi yang membaca, adapun manfaat yang dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Sebagai informasi bagi masyarakat mengenai manfaat kulit buah naga merah.
2. Memaksimalkan pemanfaatan kulit buah naga merah pada pengolahan kue Indonesia yang berupa kue lapis tapioka.
3. Menambah wawasan bagi penulis dalam bidang penelitian ilmiah.
4. Masukan bagi mahasiswa program studi Tata Boga agar dapat memanfaatkan limbah menjadi olahan produk makanan yang bervariasi.
5. Menambah ilmu pengetahuan mahasiswa prodi Tata Boga dalam memodifikasikan hidangan yang terbuat dari kulit buah naga merah.
6. Sebagai bahan acuan bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang pemanfaatan kulit buah naga merah.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan tujuan dan hasil penelitian maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pengaruh Penggunaan Kulit Buah Naga Merah (0%, 20%, 35%, dan 50%) Terhadap Kualitas Bentuk Kue Lapis Tapioka.

a. Bentuk Rapi

Hasil uji organoleptik bentuk lapisan rapi pada uji jenjang hasil terbaik penggunaan kulit buah naga merah terdapat pada X_3 dengan nilai 3,59 dengan kategori rapi. Hasil uji ANAVA menyatakan H_0 diterima berarti penggunaan kulit buah naga merah tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas bentuk rapi kue lapis tapioka.

b. Bentuk Seragam

Hasil uji organoleptik bentuk lapisan seragam pada uji jenjang hasil terbaik penggunaan kulit buah naga merah terdapat pada X_3 dengan nilai 3,59 dengan kategori seragam. Hasil uji ANAVA menyatakan H_0 diterima berarti penggunaan kulit buah naga merah tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas bentuk seragam kue lapis tapioka.

2. Pengaruh Penggunaan Kulit Buah Naga Merah (0%, 20%, 35%, dan 50%) Terhadap Kualitas Warna Kue Lapis Tapioka.

a. Warna Merah Muda

Hasil uji organoleptik bentuk warna merah muda pada uji jenjang hasil terbaik penggunaan kulit buah naga merah terdapat pada X_3 dengan nilai 3,68 dengan kategori warna merah muda. Hasil uji ANAVA menyatakan H_0 ditolak berarti penggunaan kulit buah naga merah memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas warna merah muda kue lapis tapioka.

b. Warna Putih

Hasil uji organoleptik bentuk warna putih pada uji jenjang hasil terbaik penggunaan kulit buah naga merah terdapat pada X_2 dan X_3 dengan nilai yang sama 3,61 dengan kategori warna putih. Hasil uji ANAVA menyatakan H_0 diterima berarti penggunaan kulit buah naga merah tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas lapisan warna putih kue lapis tapioka.

3. Pengaruh Penggunaan Kulit Buah Naga Merah (0%, 20%, 35%, dan 50%) Terhadap Kualitas Aroma Kue Lapis Tapioka.

a. Aroma Kulit Buah Naga

Hasil uji organoleptik aroma kulit buah naga pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_3 dengan nilai 1,49 dengan kategori tidak beraroma kulit buah naga merah. Hasil uji ANAVA menyatakan H_0 diterima yang berarti penggunaan kulit buah naga merah tidak

memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas aroma kulit buah naga merah kue lapis tapioka.

b. Aroma Santan

Hasil uji organoleptik aroma santan pada uji jenjang hasil terbaik penggunaan kulit buah naga merah terdapat pada X_1 dengan nilai 3,58 dengan kategori beraroma santan. Hasil uji ANAVA menyatakan H_0 diterima yang berarti penggunaan kulit buah naga merah tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas aroma santan kue lapis tapioka.

4. Pengaruh Penggunaan Kulit Buah Naga Merah (0%, 20%, 35%, dan 50%) Terhadap Kualitas Tekstur Kue Lapis Tapioka.

a. Tekstur Lembut

Hasil uji organoleptik tekstur lembut pada uji jenjang hasil terbaik penggunaan kulit buah naga merah terdapat pada X_3 dengan nilai 3,73 dengan kategori lembut. Hasil uji ANAVA menyatakan H_0 diterima yang berarti penggunaan kulit buah naga merah tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas tekstur lembut kue lapis tapioka.

b. Tekstur Kenyal

Hasil uji organoleptik tekstur kenyal pada uji jenjang hasil terbaik penggunaan kulit buah naga merah terdapat pada X_3 dengan nilai 3,59 dengan kategori kenyal. Hasil uji ANAVA menyatakan H_0 diterima yang berarti penggunaan kulit buah naga merah tidak

memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas tekstur kenyal kue lapis tapioka.

5. Pengaruh Penggunaan Kulit Buah Naga Merah (0%, 20%, 35%, dan 50%) Terhadap Kualitas Rasa Kue Lapis Tapioka.

a. Rasa Manis

Hasil uji organoleptik rasa manis pada uji jenjang hasil terbaik penggunaan kulit buah naga merah terdapat pada X_2 dengan nilai 3,69 dengan kategori manis. Hasil uji ANAVA menyatakan H_0 diterima yang berarti penggunaan kulit buah naga merah tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas rasa manis kue lapis tapioka.

b. Rasa Gurih

Hasil uji organoleptik rasa gurih pada uji jenjang hasil terbaik penggunaan kulit buah naga merah terdapat pada X_3 dengan nilai 3,72 dengan kategori gurih. Hasil uji ANAVA menyatakan H_0 diterima yang berarti penggunaan kulit buah naga merah tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas rasa gurih kue lapis tapioka.

B. Saran

Setelah dilakukannya penelitian ini maka penulis ingin memberikan saran sebagai berikut :

1. Masyarakat dapat memanfaatkan kulit buah naga merah sebagai pewarna alami pada pembuatan aneka makanan dan minuman.

2. Hasil terbaik berdasarkan penelitian dari penggunaan kulit buah naga merah adalah dengan persentase 50% dari total resep.
3. Agar menghasilkan warna yang baik gunakanlah jenis buah naga super merah (*Hylocereus Costaricensis*) yang masih segar.
4. Agar menghasilkan lapisan rapi dan seragam, pada saat proses pelapisan kue lapis tapioka gunakan takaran dan ukuran yang sama.
5. Kue lapis tapioka harus dipastikan dingin sebelum dipotong, agar menghasilkan bentuk yang rapi dan seragam.
6. Pada saat proses pelapisannya harus diperhatikan adonannya sudah matang agar lapisan kue lapis tapioka tidak tercampur.

DAFTAR PUSTAKA

1. Adjab Subagjo. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
2. Anni Faridah, Kasmita S, Asmar Yulastri dan Liswarti Yusuf. 2008. *Patiseri Jilid 1,2,3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan.
3. Anni Faridah, Andromeda, Rahmi Holinesti. 2015. *Ekstraksi, Karakterisasi, Purifikasi, Dan Identifikasi Betalain Dari Kulit Buah Naga Merah. Laporan Akhir Penelitian Fundamental*. Padang: Universitas Negeri Padang.
4. Ariffin, Abdul Azis; Bakar, Jamilah; Tan, Chin Ping; Rahman, Russly Abdul; Karim, Roselina & Loi, Chia Chun (2008). "Essential fatty acids of pitaya (dragon fruit) seed oil". *Food Chemistry* 114 (2): 561–564.
5. Barbara An, 2012. *The Cullinarian A Kitchen Desk Reference*. Hoboken, NJ: Houghton Mifflin Harcourt.
6. Budi Sutomo, 2012. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering dan Jajanan Pasar*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
7. Dwi Setyaningsih, Anton Apriyanto dan Maya Puspita Sari, 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Pres.
8. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. 2016. *Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir Fakultas Pariwisata dan Perhotelan*. Padang: Universitas Negeri Padang.
9. Fauzia Okwira Sari, 2015. "Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ganyong". *Tugas Akhir* Padang: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang.
10. Gugus, 2015. "Teh Kulit Buah Naga Hasilkan Zat Imun Untuk Penderita HIV/AIDS" artikel kesehatan.
11. Husin Syarbini, 2013. *A-Z Bakery*. Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
12. John Lennon. 2013. Kue Lapis. Wikipedia. Diakses 13 Mei 2017.
13. Khairunnisa, Suryati Sufiaf, Zuraini, 2014. "Substitusi Parsial Tepung Beras Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Pada Pembuatan Kue Lapis. *Jurnal Ilmiah* Banda Aceh: Universitas Syiah Kuala Darussalam.