

**PEMANFAATAN PURE KULIT BUAH NAGA
SEBAGAI PEWARNA ALAMI DALAM PEMBUATAN KLEPON**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai Persyaratan untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md)
Pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh :

**ANISA KOMARIAH
NIM : 2021/21079008**

**PROGRAM STUDI DIII TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2025**

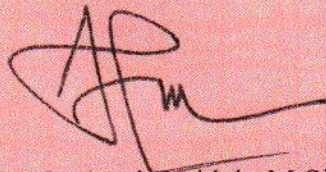
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pemanfaatan Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami Dalam Pembuatan Klepon

Nama : Anisa Komariah
Nim : 21079008
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2025

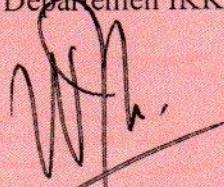
Disetujui oleh Pembimbing



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

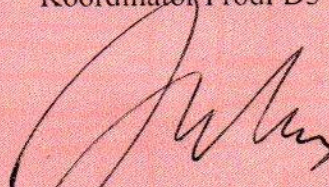
Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



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

Koordinator Prodi D3 Tata Boga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Pemanfaatan Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami dalam Pembuatan Klepon
Nama : Anisa Komariah
Nim : 21079008
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

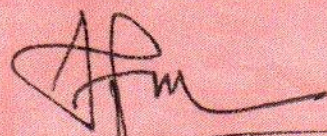
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2025

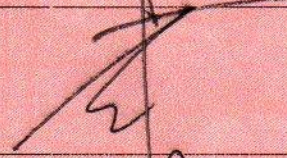
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

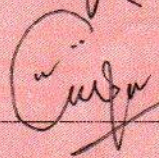
Ketua : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

1. 

Anggota : Prof. Dr. Elida, M.Pd

2. 

Anggota : Wiwik Indrayeni, M.Pd

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS
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 : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Anisa Komariah
NIM/TM : 21079008/2021
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

“Pemanfaatan Pure Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami Dalam Pembuatan Klepon.”.

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

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

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

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

Saya yang menyatakan,



Anisa Komariah
NIM. 21079008

ABSTRAK

Anisa Komariah. 2025. "Pemanfaatan Pure Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami Dalam Pembuatan Klepon". Padang: Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi untuk menciptakan inovasi warna baru dari limbah kulit buah naga dalam pembuatan klepon serta mendeskripsikan kualitas klepon dengan pure kulit buah naga dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Manfaat penelitian yang dilakukan ini adalah menambah keanekaragaman dan inovasi warna yang memanfaatkan limbah kulit buah naga khususnya pada klepon. Penelitian ini dilaksanakan pada 10 februari 2025 -10 maret 2025 di workshop Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universtas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis semi telatih yang terdiri dari 50 orang siswa tata boga yang mempunyai kepekaan yang baik. Hasil uji organoleptik yang sudah dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan pembuatan menunjukkan bahwa kualitas bentuk adalah bulat, kualitas warna adalah merah magenta, kualitas aroma adalah aroma wangi dan sedikit aroma buah naga , kualitas tekstur adalah kenyal, kualitas rasa adalah manis dan gurih. Serta hasil uji hedonik pada klepon pure kulit buah naga pada kualitas suka. Saran dalam penelitian pembuatan klepon pure kulit buah naga ini adalah pemilihan bahan dan proses pembuatan, karena pemilihan bahan dan proses pembuatan adalah faktor utama untuk menentukan kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada pembuatan klepon. Harga jual klepon pure kulit buah naga merah adalah Rp.6.000/ pack dengan isi 5 pcs

Kata Kunci: Klepon, Kulit Buah Naga, Pewarna Alami, Uji Organoleptik

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT atas limpah rahmat dan hidayah-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Pemanfaatan Pure Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami Dalam Pembuatan Klepon”. Tugas ini ditulis untuk memenuhi persyaratan gelar Diploma III Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik itu berupa moril maupun materi. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M. Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang serta dosen Penasehat Akademik.
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd., M.Pd.T. selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T. selaku Koordinator Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M. Si selaku Pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
5. Ibu Sari Mustika, S.Pt., M.Si. selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

6. Ibu Prof. Dr. Elida, M.Pd selaku Dosen Penguji I yang Telah Meluangkan Waktu Untuk Memberikan Bimbingan, pemikiran, dan pengarahan pada penulis dalam menyelesaikan proyek akhir.
7. Ibu Wiwik Indrayeni, M.Pd selaku Dosen Penguji II yang Telah Meluangkan Waktu Untuk Memberikan Bimbingan, pemikiran, dan pengarahan pada penulis dalam menyelesaikan proyek akhir.
8. Bapak/Ibu Dosen beserta staff Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Cinta pertama dan panutanku, Ayahanda dan Ibunda. Terimakasih atas segala pengorbanan dan tulus terimakasih atas segala pengorbanan dan tulus kasih yang di berikan. Beliau memang tidak sempat merasakan pendidikan bangku perkuliahan, namun mereka mampu senan tiasa memberikan yang terbaik, tak kenal lelah mendoakan serta memberikan perhatian dan dukungan hingga penulis mampu menyelesaikan studinya. Semoga bapak dan mak sehat, panjang umur dan bahagia selalu.
10. Kepada suami tercinta M.Alhafiz.R.A.Md. Terimakasih telah menjadi bagian dari perjalanan hidup penulis. Berkontribusi banyak dalam penulisan karya tulis ini, baik tenaga maupun waktu kepada penulis.Telah mendukung, menghibur, mendengarkan keluh kesah, dan memberikan semangat untuk pantang menyerah.

11. Sahabat seperjuangan D3 Tata Boga 2021 dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan Tugas Akhir.

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapatkan balasan dari Allah SWT serta membawa berkat dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap tugas akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, aamiin.

Padang, Agustus 2025

Anisa Komariah

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat penelitian.....	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Pengertian Klepon.....	5
B. Buah Naga dan Kulit Buah Naga	6
C. Resep Klepon	8
D. Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Klepon	9
E. Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Klepon	13
F. Teknik Pengolahan Klepon Pure Kulit Buah Naga.....	18
G. Kualitas Klepon Pure Kulit Buah Naga	18
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu Penelitian	21
B. Pemilihan Bahan dan Alat	21
C. Alat yang digunakan dalam pembuatan klepon	23
D. Proses Pembuatan Klepon dengan Pemanfaatan Pure Kulit Buah Naga	24
E. Bagan Proses Pembuatan Klepon Pure Kulit Buah Naga	27
F. Jenis Data dan Sumber Data	28
G. Tahap Penelitian.....	30

H. Uji Organoleptik.....	31
I. Analisis Data	31
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Data.....	33
B. Pembahasan.....	53
C. Analisis Harga.....	57
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	61
B. Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN.....	66

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Komposisi kimia buah naga per 100 gram	8
2.2 Resep dan Langkah standar klepon	8
3.1 Alat Yang Akan Digunakan	23
3.2 Bahan yang digunakan dalam pembuatan pure kulit buah naga.....	24
4.1 Deskripsi Data Uji Organoleptik kualitas bentuk klepon ekstrak kulit buah naga	34
4.2 Deskripsi Data Uji Organoleptik kualitas warna klepon pure kulit buah naga	36
4.3 Deskripsi Data Uji Organoleptik kualitas aroma klepon pure kulit buah naga	38
4.4 Deskripsi Data Uji Organoleptik kualitas tekstur klepon pure kulit buah naga	38
4.5 Deskripsi Data Uji Organoleptik kualitas rasa gurih klepon pure kulit buah naga	40
4.6 Deskripsi Data Uji Organoleptik kualitas rasa manis klepon pure kulit buah naga	42
4.7 Deskripsi Data Uji Hedonik tingkat kesukaan bentuk klepon pure kulit buah naga	43
4.8 Deskripsi Data Uji Hedonik tingkat kesukaan warna klepon pure kulit buah naga	44
4.9 Deskripsi Data Uji Hedonik tingkat kesukaan aroma klepon pure kulit buah naga	46
4.10 Deskripsi Data Uji Hedonik tingkat kesukaan terhadap tekstur klepon pure kulit buah naga	47
4.11 Deskripsi Data Uji Hedonik tingkat kesukaan terhadap rasa gurih klepon pure kulit buah naga.....	49
4.12 Deskripsi Data Uji Hedonik tingkat kesukaan terhadap rasa manis klepon pure kulit buah naga.....	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Klepon.....	5
2.2 Buah naga dan kulitnya.....	7
2.3 Tepung ketan.....	10
2.4 Kelapa parut	10
2.5 Gula pasir	11
2.6 Gula jawa	11
2.7 Garam halus	12
2.8 Kulit buah naga	12
2.9 Bowl Stainless.....	13
2.10 Sendok.....	14
2.11 Timbangan.....	15
2.12 Blender	15
2.13 Saringan.....	16
2.14 Panci.....	17
2.15 Kompor.....	17
2.16 <i>Thinwall bowl</i>	18
3.1 Diagram Alir Pembuatan Klepon Pure Kulit Buah Naga	26
4.1 Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Pada Klepon Pure Kulit Buah Naga.....	34
4.2 Diagram Uji Organoleptik Kualitas Warna Pada Klepon Pure Kulit Buah Naga	36
4.3. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Aroma Pada Klepon Pure Kulit Buah Naga	38
4.4 Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Pada Klepon Pure Kulit Buah Naga	40
4.5 Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa Gurih Pada Klepon Pure Kulit Buah Naga	42
4.7 Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Pada Klepon Pure Kulit Buah Naga	43
4.8	

Diagram Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan Terhadap Bentuk Klepon Pure Kulit Buah Naga	45
4.9 Diagram Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan Terhadap Warna Pada Klepon Pure Kulit Buah Naga	46
4.10 Diagram Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma Klepon Pure Kulit Buah Naga	48
4.11 Diagram Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur Klepon Pure Kulit Buah Naga	49
4.12 Diagram Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa Gurih Klepon Pure Kulit Buah Naga	51
4.13 Diagram Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa Manis Klepon Pure Kulit Buah Naga	52

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Kue tradisional adalah kue kecil, dimana resepnya diwariskan secara turun temurun dari nenek moyang, yang berfungsi sebagai selingan makanan pokok, biasanya dihidangkan bersama minuman, baik untuk keperluan sehari-hari maupun acara khusus. Teknik dan bahan pengolahan yang digunakan sudah turun temurun atau sebuah tradisi dalam masyarakat (Rohmadona, 2017). Kue tradisional dapat dikelompokkan berdasarkan jenisnya. Berdasarkan pengolahannya kue tradisional ada dua, yaitu kue basah dan kue kering. Kue basah identik dengan kue tradisional atau kue oriental. Kue basah pada umumnya bertekstur empuk, lembut, dan relatif basah sehingga kue basah tidak bisa bertahan lama karena mengandung kadar air yang tinggi. Menurut (Koswara, 2006), istilah kue basah sering disebut juga kue jajanan pasar, karena memang banyak dijual di pasar baik pasar tradisional maupun pasar malam.

Salah satu contoh kue tradisional Indonesia adalah klepon. Klepon adalah kue tradisional yang berasal dari Jawa. Nama klepon sendiri diyakini berasal dari Jawa yang berarti “indung telur hewan”, kemungkinan merujuk pada bentuknya yang bulat dan kecil. Klepon telah menjadi bagian dari budaya Jawa sejak lama, bahkan tercatat dalam serat cethini sebagai hidangan

dalam perayaan adat. Makanan ini termasuk kelompok jajanan pasar. Klepon idealnya berbentuk bulat, terbuat dari tepung ketan, dengan warna dominan hijau kombinasi putih akibat ditaburi kelapa parut pada bagian luarnya. Sementara pada bagian dalamnya diisi dengan irisan gula merah, (Dewi, 2020). Meskipun berasal dari Jawa, klepon juga dikenal luas di berbagai daerah lain di Indonesia seperti Sumatera, Sulawesi, dan bahkan hingga ke Malaysia dan Singapura. Di beberapa daerah klepon dikenal dengan nama lain seperti “onde-onde”.

Klepon memiliki tekstur kenyal, padat, manis, tidak memiliki daya simpan yang cukup lama (Riani, 2007). Klepon juga identik dengan warna hijau yang berasal dari daun suji maupun daun pandan yang telah dihaluskan. Klepon tidak hanya diminati oleh orang tua tetapi juga generasi muda juga. Meskipun resep tradisional klepon menjadi favorit, berbagai inovasi telah dilakukan untuk menambah pewarna variasi rasa, dengan itu penulis ingin menambah variasi warna pada klepon dengan memanfaatkan kulit buah naga sebagai pewarna alami agar klepon lebih menarik dan tambah diminati banyak orang.

Variasi olahan klepon dapat dilakukan dengan menggunakan bahan dari kulit buah naga. Alternatif dari kulit buah naga bertujuan untuk mengubah bahan pewarna makanan pada klepon. Kulit buah naga yang dikenal dengan nama latin *hylocereus polyrhizus* memiliki beberapa manfaat diantaranya sebagai antioksidan, tinggi serat, mencegah pertumbuhan sel kanker, mencegah gangguan pencernaan, dan lain sebagainya (Faridah, A & Holinesti, 2018). Kulit buah naga juga mengandung betalain yang dikenal sebagai

tingginya antioksidan serta kaya akan kandungan kalsium, fosfor, maupun zat besi (Mega, Faridah & Holinesti, 2018). Sehingga berdasarkan kandungan kulit buah naga tersebut, maka klepon yang dihasilkan dalam penelitian ini lebih bervariasi dari segi warna dan kandungan gizi yang lebih dari klepon biasanya.

Salah satu cara mengoptimalkan kulit buah naga merah yang awalnya hanya menjadi sampah namun ternyata dapat dijadikan sebagai pewarna alami pada makanan. Kulit buah naga merah mengandung pigmen betalain bersifat latur dalam air dan dapat dijadikan pewarna alami pada makanan. Kulit buah naga merah merupakan bahan limbah yang belum dimanfaatkan secara optimal. (Saraswati, D.S., & Ayu, DF, 2023) mengatakan bahwa kulit buah naga merah sering tidak dimanfaatkan dan sering dibuang begitu saja. Bagian kulit buah naga merah mengandung pigmen antosion. Kulit buah naga merah dapat dengan mudah ditemukan karena menjadi buah yang sering dikonsumsi masyarakat seperti di hotel, pedagang buah potong, pedagang salad buah dan pedagang jus.

Kulit buah naga menjadi pilihan karena memiliki banyak manfaat seperti antioksidan yang potensial, termasuk vitamin C, vitamin E, betalain pada klepon yang bermanfaat bagi tubuh. Oleh karena itu, hal tersebut menjadi keunggulan dari inovasi klepon dalam penelitian ini. Berdasarkan uraian diatas dan prapenelitian maka kulit buah naga dimanfaatkan sebagai bahan penelitian, dengan judul “Pemanfaatan Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami Dalam Pembuatan Klepon”.

Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Membuat Klepon dengan menggunakan Pure Kulit Buah Naga sebagai pewarna alami
2. Mendeskripsikan kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa Klepon dengan pure Kulit Buah Naga.
3. Menyesuaikan kesukaan masyarakat pada klepon dengan pure kulit buah naga.

Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dicapai dalam melakukan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Sebagai bahan masukan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan informasi bagi Mahasiswa Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga.
2. Memberi informasi yang bermanfaat tentang Pemanfaatan Pure Kulit Buah Naga sebagai pewarna alami pada pembuatan Klepon.
3. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Sebagai referensi bagi mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam pemanfaatan Pure Kulit Buah Naga pembuatan Klepon. khususnya kepada mahasiswa Program Studi D3 Tata Boga

Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan
Perhotelan Universitas Negeri Padang.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dengan tiga kali pengulangan serta uji organoleptik yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Kualitas Warna

Penggunaan pure kulit buah naga sebagai pewarna alami pada klepon terbukti menghasilkan warna yang bagus dan menarik. Warna klepon cenderung berwarna merah magenta, dengan tampilan paling menarik pada percobaan ketiga. Hal ini karena konsentrasi pure yang lebih pekat mampu memperkuat warna alami kulit buah naga pada klepon.

2. Kualitas Aroma

Aroma klepon lebih cenderung wangi harum dari kelapa dan gula merah. Untuk aroma kulit buah naga sendiri tidak terlalu keluar dikarenakan kulit buah naga cenderung netral.

3. Tingkat Kesukaan

Berdasarkan hasil uji hedonik, klepon dengan pure kulit buah naga mendapat tingkat kesukaan yang tinggi dari panelis. Bentuk klepon yang bulat dan seragam sangat disukai, begitu juga dengan warna merah magenta alami yang menarik. Aroma klepon tetap disukai meskipun pure kulit buah naga memberikan sedikit aroma khas. Tekstur klepon yang kenyal dan lembut menjadi salah satu aspek yang paling digemari. Dari segi rasa, baik rasa gurih dari kelapa parut maupun rasa manis dari isian

gula merah dinilai pas dan disukai mayoritas panelis. Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan pure kulit buah naga tidak hanya berhasil dari segi visual, tetapi juga dari segi cita rasa dan tekstur.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, beberapa saran yang dapat diberikan untuk penelitian dan pengolahan klepon dengan pure kulit buah naga adalah:

1. Gunakanlah kulit buah naga yang masih bagus, segar dan berwarna merah merata, agar warna yang dihasilkan bagus yaitu merah magenta.
2. Proses pencampuran tepung ketan dengan pure kulit buah naga sebaiknya dilakukan secara bertahap, agar adonan dapat tercampur rata dan memiliki tekstur yang kenyal.
3. Rebus klepon selama 10 menit, agar warna tetap cerah dan tekstur tidak terlalu lembek.

DAFTAR PUSTAKA

- Asosiasi Makanan Tradisional Indonesia (AMTI). (2022). Survei Konsumsi Makanan Tradisional di Indonesia.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2021). Statistik Makanan Tradisional Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Statistik Produksi Hortikultura 2022*. Badan Pusat Statistik Indonesia. Diakses pada 18 Februari 2025, dari <https://www.bps.go.id>
- Dewi, dkk. (2019). Pewarna Alami Bunga Telang pada Yogurt Susu Kambing.
- Faridah, A.(2014). Ekstrak, karakteristik, purifikasi, dan bendalain dari kulit buah naga merah. *Universitas negeri padang*.
- Direktorat Jenderal Hortikultura. (2024). *Angka Tetap Hortikultura Tahun 2023*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. Diakses pada 18 Februari 2025, dari https://hortikultura.pertanian.go.id/wpcontent/uploads/2024/04/buku_ata_p_2023.pdf
- Dita Kurnia Sari. (2022). *Analisis Deskriptif dalam Penelitian*. Jurnal Pendidikan dan Penelitian, 15(2), 123-130.
- Fizriani, dkk. (2020). Penggunaan Pewarna Alami dari Bunga Telang pada Pembuatan Cendol.
- Gunawan, A., dkk. (2019). "Pengaruh Warna terhadap Persepsi Konsumen dalam Produk Pangan." *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 45-56.
- Handayani, T., dkk. (2021). "Rasa Manis dan Preferensi Konsumen: Studi pada Produk Pangan Olahan." *Journal of Food Science*, 9(1), 12-23.
- Hartono, dkk. (2012). Pemanfaatan Pewarna Alami pada Es Lilin Menggunakan Bunga Telang.
- Haryanto, D. (2021). Pengaruh Penyajian terhadap Daya Tarik Makanan. *Jurnal Kuliner Indonesia*, 5(2), 45-55.
- Hidayati, R. & Susanto, D. (2020). "Peranan Pigmen dalam Warna Makanan dan Pengaruhnya terhadap Kesukaan Konsumen." *Jurnal Biokimia Pangan*, 7(3), 78-89.

- Kiprah Kita. (2025). *Kandungan Nutrisi dan Khasiat Buah Naga*. Diakses dari www.kiprahkita.com 【46】 .
- Lestari, N., dkk. (2021). "Studi tentang Pengaruh Aroma terhadap Preferensi Konsumen dalam Produk Pangan." *Indonesian Journal of Food Technology*, 6(4), 34-45.
- Nugraha, M. & Dewi, A. (2022). "Kombinasi Rasa Gurih dan Manis dalam Makanan dan Pengaruhnya terhadap Kesukaan Konsumen." *Journal of Sensory Evaluation*, 4(2), 67-78.
- Putri, S., dkk. (2022). "Bentuk Simetris dalam Makanan dan Daya Tarik Konsumen." *Jurnal Estetika Pangan*, 3(2), 89-101.
- Rahman, D., dkk. (2021). "Evaluasi Bentuk dalam Penilaian Kualitas Produk Pangan." *Jurnal Teknologi Industri Pangan*, 8(2), 56-67.
- Rahmawati, dkk. (2020). Kandungan Flavonoid dan Antosianin pada Kulit Buah Naga sebagai Pewarna Alami.
- Rahmawati, S., & Santoso, M. (2021). Potensi Kulit Buah Naga sebagai Sumber Antioksidan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 16(1), 12-20.
- Rahmawati, T., dkk. (2018). "Efek Glutamat pada Rasa Gurih dan Penerimaan Konsumen." *Indonesian Journal of Nutrition*, 5(1), 23-34.
- Santoso, B. & Widyaningsih, A. (2020). "Estetika Bentuk dalam Produk Pangan dan Pengaruhnya terhadap Preferensi Konsumen." *Journal of Food Design*, 2(1), 34-45.
- Sari, R., & Pramono, S. (2022). Manfaat Ekstrak Kulit Buah Naga dalam Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(3), 67-75.
- Sari. (2019). Pengaruh Konsumsi Bahan Kimia Sintetis terhadap Kesehatan Manusia.
- Setiawan, A. (2020). Analisis Aroma pada Makanan Tradisional. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(1), 23-30.
- Setiawan, Y., dkk. (2018). "Analisis Preferensi Konsumen terhadap Aroma dalam Produk Pangan." *Jurnal Ilmu Pangan*, 10(3), 45-57.
- Siyoto, S. (2015). *Metodologi Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. Yogyakarta: LaksBang Mediatama.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

- Suhendra, A. & Lestari, P. (2021). "Peranan Teknologi Pengolahan dalam Meningkatkan Kualitas Tekstur Produk Pangan." *Journal of Food Processing*, 9(2), 56-68.
- Supriyadi, T. (2020). Klepon: Kue Tradisional yang Tetap Eksis. *Jurnal Budaya dan Kuliner*, 2(1), 34-40.
- Supriyadi, Y. (2020). *Pemanfaatan Alat Dapur dalam Pembuatan Kue Tradisional*. *Jurnal Kuliner Indonesia*, 12(3), 45-58.
- Suryani, R. & Prasetyo, H. (2019). "Tekstur Kenyal dalam Makanan dan Faktor yang Mempengaruhinya." *Indonesian Journal of Food Texture*, 7(1), 12-24.
- Susilo, W. & Ardiansyah, T. (2020). "Preferensi Konsumen terhadap Rasa Gurih dalam Produk Olahan." *Indonesian Journal of Food Preferences*, 6(1), 34-45.
- Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara (UMSU). (2024). *Kandungan Buah Naga dan Manfaatnya Untuk Tubuh*. Diakses dari www.umsu.ac.id
- Wahyudi, S., dkk. (2020). "Hubungan antara Kualitas Sensorik dan Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Produk Pangan." *Journal of Consumer Studies*, 5(2), 78-89.
- Widodo, J. & Hartono, R. (2019). "Volatilitas Aroma dan Pengaruhnya terhadap Kualitas Pangan." *Indonesian Journal of Food Chemistry*, 8(3), 45-56.
- Widyastuti, D. (2019). Pengaruh Bentuk terhadap Preferensi Konsumen. *Jurnal Pemasaran dan Manajemen*, 3(2), 78-85.
- Wijaya, R., dkk. (2019). "Tren Preferensi Konsumen terhadap Kualitas Sensorik Makanan." *Journal of Food Trends*, 4(1), 56-78.
- Yuliana, I., dkk. (2020). "Pengaruh Komposisi Bahan terhadap Tekstur Kenyal pada Produk Pangan." *Journal of Food Engineering*, 7(3), 23-34.