

**PEMANFAATAN KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*)
SEBAGAI KERIPIK**

Karya Tulis Ilmiah

Disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan



Oleh :

DITA RACHMAWATI

161710095

SMA al muslim

Jalan Raya Setu, Kp. Bahagia, Telp. 88335907 Fax. 8831167,

88362227

TAMBUN – BEKASI

2018

KARYA TULIS ILMIAH
PEMANFAATAN KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*)
SEBAGAI KERIPIK

Yang dipersiapkan oleh

Dita Rachmawati

NIS : 161710095

Telah disetujui dan dipertahankan di depan Dewan Penguji (Penyanggah)
pada tanggal 09 Oktober 2018
dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Tim Penguji

Penyanggah

Pembimbing

Drs. Lestario

Ika Maharani, S. Pd.

Tambun, 2018

Kepala SMA Al Muslim

Dra. Reni Nurhidayati

MOTTO

“The key to stay sane, positive and calm is to set your expectations just right.”

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Wr. Wb.

Alhamdulillah segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan banyak nikmat diantaranya nikmat sehat wal'afiat yang telah memberikan rahmat dan petunjuk-Nya. Sehingga setelah melalui proses yang cukup panjang, peneliti dapat menyusun karya tulis ilmiah ini dengan judul "Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Bahan Olahan Keripik" hingga selesai.

Shalawat serta salam senantiasa terlimpah curah kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW. Dengan iringan doa semoga kita senantiasa menjadi hamba-Nya yang selalu bersyukur dan tetap di jalan yang diridhai Allah SWT.

Karya tulis ini disusun untuk memenuhi persyaratan kelulusan. Peneliti menyadari sepenuhnya bahwa dalam penulisan karya tulis ini tentunya masih ada kekurangan. Tentunya tidak terlepas dari berbagai bantuan dan peran serta berbagai pihak yang telah membantu proses pembuatan karya tulis ini. Maka dari itu, peneliti ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Dra. Reni Nurhidayati, M. Pd, Kepala SMA Al Muslim yang telah banyak memberikan arahan di tengah kesibukannya.
2. Ika Maharani S. Pd, selaku pembimbing yang telah banyak memberikan bantuan berupa saran serta dorongan moril sehingga karya tulis ini dapat selesai pada waktunya.
3. Drs. Lestario, selaku penyanggah yang telah memberikan dukungan dan arahan dalam menyelesaikan karya tulis ilmiah ini.
4. Orang tua, yang selalu memberikan semangat serta doa dan ikut serta membantu melakukan penelitian ini

5. Segenap guru SMA Al Muslim, yang telah memberikan masukan dan bantuan dalam menyelesaikan karya tulis ini
6. Rekan-rekan di sekolah yang ikut berperan dan mendukung dalam pembuatan karya tulis ini sehingga membuat karya tulis ini lebih baik.

Demikian yang dapat peneliti sampaikan. Semoga karya tulis ini dapat diterima dan bermanfaat bagi yang membacanya dan semoga segala bantuan kepada peneliti mendapatkan balasan dari Allah SWT. Aamiin.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Bekasi, September 2018

Penulis,

Dita Rachmawati

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBARAN PENGESAHAN.....	ii
MOTTO.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
ABSTRAK.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Penelitian.....	2
D. Manfaat Penelitian.....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	3
A. Kajian Pustaka.....	3
B. Hipotesis.....	10
BAB III METODE PENELITIAN.....	11
A. Jenis Penelitian.....	11
B. Definisi Operasional.....	11
C. Populasi dan Sampel.....	11
D. Instrumen dan Bahan Penelitian.....	11
E. Cara Penelitian.....	12
F. Tempat dan Waktu.....	13
G. Analisis Hasil.....	13
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	14
A. Hasil Penelitian.....	14
B. Pembahasan.....	15

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	17
A. Kesimpulan.....	17
B. Saran.....	17
DAFTAR PUSTAKA.....	18
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	20
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	24

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Karakteristik Kulit Buah Naga.....	3
Tabel 2.2 Perbedaan Keripik, Kerupuk, dan Rempeyek.....	6
Tabel 4.1 Hasil Persentase Uji Organoleptik.....	14
Tabel 4.2 Hasil Persentase Uji Organoleptik.....	15

PEMANFAATAN KULIT BUAH NAGA MERAH SEBAGAI KERIPIK

DITA RACHMAWATI

XII IPA 1

161710095

ABSTRAK

Buah naga adalah buah yang banyak mengandung manfaat bagi tubuh. Buah naga mengandung vitamin B1, B2, B3, C serta antioksidan yang tinggi sangat bermanfaat bagi tubuh.

Umumnya buah naga dikonsumsi hanya bagian daging buah nya saja dan limbah kulit buah naga dibuang begitu saja.

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui apakah kulit buah naga dapat dijadikan keripik. Metode penelitian yang dilakukan adalah metode eksperimental dan diuji dengan uji organoleptik terhadap 10 responden mengenai tekstur, rasa, aroma, dan warna.

Berdasarkan hasil penelitian dari uji organoleptik, dapat disimpulkan bahwa seluruh responden menyukai keripik kulit buah naga merah.

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Buah naga merah (Inggris: *pitaya*) atau yang bisa disebut dengan *Hylocereus polyrhizus*) adalah buah dari beberapa jenis kaktus yang berasal dari Meksiko, Amerika Tengah, dan Amerika Selatan. Namun, buah naga sekarang juga dibudidayakan di negara-negara Asia seperti Taiwan, Vietnam, Filipina, Indonesia, dan Malaysia. Budidaya buah naga sudah berkembang pesat di Indonesia. Sesuai dengan iklim Indonesia yaitu tropis, buah naga cocok ditanam di daerah yang agak kering karena termasuk ke dalam jenis tanaman kaktus sehingga tidak memerlukan banyak air untuk pertumbuhannya (Dyah, 2016). Sekarang buah naga dapat ditemukan dengan mudah dan harganya yang cukup terjangkau membuat buah ini banyak diminati. Rasanya cukup manis dan memiliki kandungan air yang cukup tinggi (Dokter Sehat, n.d.). Begitu pun dengan kandungan lain seperti vitamin C, serat, mineral, zat besi, kalsium, fosfor, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3, dst. yang mana sangat bermanfaat bagi tubuh.

Jika dilihat dari segi morfologi, buah naga merah ini berbentuk bulat agak lonjong seukuran dengan buah alpukat. Pada umumnya buah naga dikonsumsi hanya pada bagian daging buahnya saja dan bagian kulit langsung dibuang. Padahal kulit buah naga memiliki kandungan nutrisi dan gizi yang baik untuk kesehatan tubuh (Dyah, 2016).

Berdasarkan kenyataan ini, maka solusi harus dicari untuk menangani limbah kulit buah naga. Solusi yang dapat dilakukan dengan memanfaatkan kulit buah naga adalah salah satunya dengan olahan pangan. Olahan pangan dari buah cukup digemari dengan masyarakat Indonesia yang menyukai cemilan. Biasanya cemilan yang selalu ada di

toko adalah keripik. Keripik atau kripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati . Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah, biasanya adonan tepung dicampur yang kemudian diberi bumbu rempah tertentu. Berdasarkan uraian tersebut, maka peneliti mencoba untuk mengolah kulit buah naga merah yang akan dikemas dalam bentuk keripik.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, masalah dapat disimpulkan dalam penelitian:

1. Apakah kulit buah naga merah dapat dijadikan sebagai bahan dasar keripik?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah:

1. Tujuan umum : Mengetahui cara pemanfaatan kulit buah naga merah.
2. Tujuan khusus : Mengetahui cara mengolah kulit buah naga merah menjadi keripik.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Memberikan wawasan kepada masyarakat mengenai pengolahan limbah kulit buah naga merah.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat bahwa kulit buah naga merah dapat diolah menjadi makanan yang layak dikonsumsi.
3. Mengenalkan inovasi program bahwa kulit buah naga merah bisa diolah menjadi keripik.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA DAN PENYAJIAN HIPOTESIS

A. Kajian Pustaka

1. Kulit buah naga merah

Buah naga adalah buah yang cukup unik karena kulitnya. Di sekujur kulit dipenuhi dengan jumbai-jumbai yang dianalogikan seperti sisik naga. Oleh sebab itu, buah ini disebut buah naga atau *dragon fruit*.

Jenis buah naga dapat dibedakan berdasarkan ciri-ciri kulitnya. Kulit buah naga berwarna merah menyala untuk jenis buah naga putih dan merah, berwarna merah gelap untuk buah naga berwarna hitam, dan berwarna kuning untuk buah naga kuning.

Sebagaimana daging buah naga, kulit buah ini juga mengandung beberapa unsur yang penting bagi tubuh, yaitu vitamin B1, B12, dan vitamin C, protein, mineral dan zat-zat antioksidan (Admin Web Info Agribisnis, 2017). Selain itu, kandungan senyawa antioksidan pada kulit buah naga lebih tinggi daripada daging buah naga (Lutfia, 2017).

Tabel 2.1 Karakteristik Kulit Buah Naga Merah

Proporsi dan komposisi Kulit buah naga	
Komposisi Kimia	Jumlah
Betasianin (mg/100 gr)	6.8 ± 0.3
Antioksidan (% inhibisi)	10.2 ± 0.2
Fenol (GAE/100 gr)	19.8 ± 1.2
Flavonoid	9.0 ± 1.4
Kadar air (%)	4.9
Protein (%)	3.2
Lemak (%)	0.7
Abu (%)	19.3
Karbohidrat (%)	72.1

(Saneto, 2012)

Adapun penjelasan dari masing-masing kandungan yang dominan di dalam kulit buah naga merah sebagai berikut.

a. Betasianin

Betasianin merupakan pigmen warna yang berperan memberikan warna merah dan merupakan golongan betalain yang berpotensi menjadi pewarna alami untuk pangan dan dapat dijadikan alternatif pengganti pewarna sintetik yang lebih aman bagi kesehatan (Agne, 2010).

b. Antioksidan

Antioksidan dapat menginaktifkan radikal bebas yang dihasilkan oleh berbagai proses normal tubuh, radiasi matahari, asap rokok, asap kendaraan bermotor dan faktor-faktor lain. Adapun radikal bebas adalah suatu bahan kimia baik berupa atom maupun molekul yang memiliki elektron tidak berpasangan pada lapisan luarnya yang menjadikan spesies ini sangat reaktif. Karena mempunyai energi yang sangat tinggi dan kecenderungan untuk berikatan dengan elektron dari substrat lain, zat ini akan merusak jaringan normal terutama jika jumlahnya terlalu banyak. Radikal bebas dapat mengganggu produksi DNA, lapisan lipid pada dinding sel, mempengaruhi pembuluh darah, dan produksi prostaglandin. Dengan kata lain radikal bebas sangat membahayakan kesehatan manusia dalam jangka pendek maupun jangka panjang (Sudarmanto, Irwan dan Tati Suhartati, n.d.).

c. Fenol

Fenol merupakan senyawa yang mudah teroksidasi, oleh karena itu sering digunakan sebagai antioksidan. Penggunaannya sebagai antioksidan dapat melindungi sel agar tidak teroksidasi oleh radikal bebas dengan cara mengikat radikal bebas tersebut secara tidak langsung yang teroksidasi adalah fenol tersebut.

d. Flavonoid

Flavonoid termasuk ke dalam kelompok senyawa fenol terbesar. Maka flavonoid dikenal sebagai antioksidan dengan mendonasikan atom hidrogen. Sebagian besar flavonoid terikat pada glukosa.

Maka dari itu, manfaat yang didapat dari mengonsumsi kulit buah naga merah antara lain :

a. Melenturkan pembuluh darah

Sebuah penelitian yang dilakukan baru-baru ini mendapatkan hasil bahwa ternyata di dalam kulit buah naga mengandung senyawa yang mampu melenturkan pembuluh darah. Senyawa aktif yang mampu melenturkan pembuluh darah ini antara lain adalah taraxast, pentacylic dan triepene. Ketiga senyawa ini mampu membuat pembuluh darah menjadi lentur dan tetap sehat. sampai saat ini hanya ada obat kimia saja yang mampu melakukan tugas ini dan kelebihan dari kulit buah naga ini merupakan salah satu terobosan terbaru dari dunia kesehatan dan bisa digunakan sebagai obat alami bagi masalah pembuluh darah yang mengalami penyempitan (Dyah, 2016).

b. Mencegah pertumbuhan sel tumor dan sel kanker

Menurut penelitian di Taiwan menemukan bahwa kulit buah naga berfungsi sebagai obat herbal yang dapat menghambat pertumbuhan sel kanker dan dapat mencegah pertumbuhan sel tumor. Hal ini dikarenakan dengan antioksidannya yang tinggi sehingga dapat menangkal radikas bebas yang dapat menyebabkan penyakit kanker (Hafiiizha, 2016).

2. Keripik

a. Definisi Keripik

Keripik adalah panganan dibuat dari kentang, ubi kayu, dan sebagainya yang diiris tipis-tipis lalu digoreng (KBBI, n. d.) secara umum keripik dibuat melalui tahap penggorengan, tetapi ada pula dengan hanya melalui penjemuran, atau pengeringan. Keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih, atau paduan dari ke semuanya atau bahkan rasa yang orisinal. Pengolahan keripik ada yang dengan cara manual dan vakum.

Kemudian, keripik perlu dibedakan dari kerupuk dan rempeyek. Perbedaan tersebut dijelaskan dalam tabel sebagai berikut.

Tabel 2.2 Perbedaan Keripik, Kerupuk, dan Rempeyek.

Pengolahan	Keripik	Kerupuk	Rempeyek
Dengan tepung	Ya dan tidak	ya	ya
Isi olahan	Bahan diiris tipis	Bahan baku dihancurkan	Biji-bijian, ikan teri, udang
Cara penggorengan	Manual dan <i>vacuum fryer</i>	manual	manual
Penjemuran bahan	tidak	ya	tidak

b. Jenis Keripik

Jenis-jenis keripik dapat dibedakan berdasarkan bahan utamanya, yaitu:

- 1) Keripik sayur,
- 2) Keripik buah,
- 3) Keripik umbi-umbian,
- 4) Keripik jamur,

- 5) Keripik bawang,
- 6) Keripik ikan,
- 7) Keripik tempe/tahu, dst.

c. Pengolahan Keripik

Pengolahan keripik bisa dilakukan dengan manual ataupun *vacuum fryer*. Namun ada beberapa pengolahan keripik yang harus menggunakan *vacuum fryer* karena kandungan air pada bahan olahan yang tinggi dan tekstur yang lembek, seperti keripik manga, keripik nanas, keripik pepaya, dll.

Olahan keripik tersebut didukung dengan adanya beberapa campuran, diantaranya sebagai berikut:

a) Tepung Beras

Tepung beras adalah tepung yang dibuat dari beras yang ditumbuk atau digiling. Tepung beras dapat dijadikan pengganti dari tepung gandum bagi penderita intoleransi gluten karena tepung beras tidak mengandung gluten.

Tepung beras dibuat dan dimanfaatkan di berbagai negara dengan ciri khas masing-masing. Di Jepang, tepung beras disebut dengan *komeko* (米粉) dan tersedia dalam dua jenis, yaitu tepung beras yang lengket (tepung ketan) (*Mochigomeko* (もち米粉)) dan *shiratamako* (白玉粉)) dan yang tidak lengket (*jōshinko* (上新粉)). Tepung beras yang tidak lengket biasanya dijadikan kue atau permen dan tepung ketan dijadikan mochi atau bahan campuran saus. Di China, tepung beras disebut mifen. Di Filipina disebut dengan galapong dan digunakan untuk membuat cascaron, kudapan yang terbuat dari tepung beras, gula, dan kelapa.

Tepung beras sering ditemui dalam camilan, karena tepung beras dapat memberi tekstur yang renyah. Tepung beras mengandung energi sebesar 364 kilokalori, protein 7 gram, karbohidrat 80 gram, lemak 0,5 gram, kalsium 5 miligram, fosfor 140 miligram, dan zat besi 1 miligram. Selain itu, tepung beras juga mengandung vitamin A sebanyak 0 IU, vitamin B1 0,12 miligram dan vitamin C 0 miligram. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram Tepung Beras, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 100 % (godam64, n.d.).

Berbagai kandungan tepung beras beserta manfaatnya adalah sebagai berikut (desyanaputri, n.d.).

- a. karbohidrat merupakan salah satu sumber energi bagi tubuh. Energi diperlukan untuk membakar kalori pada lemak saat tubuh melakukan aktifitas seperti olahraga.
- b. Zat besi berfungsi untuk membantu sel darah merah mengikat oksigen untuk mencegah penyakit anemia.
- c. Kalsium baik untuk tulang dan mencegah penyakit lansia yaitu osteoporosis.
- d. Vitamin C yang baik untuk mengatasi penyakit sariawan dan panas dalam.
- e. Protein yang dapat membantu memperbaiki jaringan tubuh yang rusak.

b) Air Garam

Air garam diperlukan dalam pengolahan kulit buah naga (dapuronlinequ, n.d). Berikut manfaat air garam tersebut.

1. Memperkuat Rasa

Pemberian garam pada buah dapat bermanfaat mengurangi rasa asam dan memperkuat rasanya.

2. Mencegah oksidasi

Ada beberapa buah yang mudah berubah warna setelah dikupas, hal itu akibat proses oksidasi, misalnya : pisang, pir, apel, dan lainnya. Untuk mengatasi masalah tersebut, caranya bias merendam buah-buahan tersebut dengan air yang dicampur sedikit garam. Selain itu, bisa juga menambahkan air perasan lemon untuk menghindari perubahan warna coklat pada buah akibat oksidasi.

3. Mengusir Bakteri

Buah dan sayuran mudah terkontaminasi bakteri sehingga membuatnya cepat busuk atau rusak. Untuk mengusir bakteri pada sayur dan buah direndamkan ke dalam air garam, karena air garam dapat menghambat pertumbuhan bakteri sehingga buah dan sayur lebih awet.

4. Membersihkan buah dan sayur dari kotoran dan sisa pestisida

Buah dan sayur sangat sulit dihindarkan dari debu kotoran dan sisa pestisida. Garam membantu membersihkannya, caranya cukup dengan merendam buah dan sayur ke dalam air garam, kemudian bilas hingga bersih.

5. Mengurangi rasa asam pada buah

Mengonsumsi buah-buahan yang memiliki rasa terlalu asam dapat menyebabkan masalah pada asam lambung, misalnya jeruk. Garam dapat membantu menurunkan kadar asam dalam buah sehingga lebih aman bagi yang memiliki masalah pencernaan.

6. Membunuh hama pada sayuran dan buah

Merendam sayuran dan buah ke dalam air garam dapat membantu mengusir hama yang bersembunyi pada lipatan sayur atau

buah. Dengan merendam buah dan sayuran ke dalam larutan garam, maka hama tersebut akan mati.

B. Hipotesis

Berdasarkan kajian teori tersebut, maka dapat diduga bahwa kulit buah naga dapat dijadikan sebagai bahan dasar yang cukup tepat dalam pembuatan keripik.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Pada penelitian ini, metode yang digunakan adalah eksperimental karena memberi perlakuan terhadap subjek penelitian. Penelitian eksperimen menurut pola atau sifat penelitian dapat dibedakan atas penelitian deskriptif dan penelitian analitik.

B. Definisi Operasional

Variabel yang terdapat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Variabel Bebas : Kulit buah naga merah
2. Variabel Terikat : Keripik

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi adalah keseluruhan dari objek penelitian (semua elemen yang ada dalam wilayah penelitian). Populasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah buah naga merah yang dijual di daerah Bekasi.

2. Sampel

Sampel adalah sebagian dari populasi yang akan mewakili keseluruhan populasi tersebut. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah 100 gr kulit buah naga merah.

D. Instrumen dan Bahan Penelitian

- a. Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah:
 1. Pisau

2. Sendok
3. Garpu
4. Wadah
5. Saringan
6. Wajan
7. Spatula

b. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Tepung beras 100gr
2. Kulit buah naga merah 100gr
3. Air 350ml
4. Garam 1/2 sdt
5. Minyak goreng 350ml
6. Gula halus 1sdm

E. Cara Penelitian

Langkah-langkah yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Buah naga yang telah disiapkan dicuci hingga bersih.
2. Buah naga dipotong menjadi dua bagian.
3. Kulit buah naga dikupas dari sisi luar agar terpisah dengan daging buah.
4. Kulit buah naga dibersihkan dari sisa-sisa daging buah naga.
5. Bagian dalam kulit buah naga dikuliti perlahan menggunakan pisau sampai tipis agar terpisah dari bagian luar kulit buah naga.
6. Air dan garam dicampurkan di dalam wadah, kemudian kulit buah naga yang sudah tipis dicelupkan selama ± 30 detik.
7. Kulit buah naga ditiriskan di saringan agar tidak terlalu basah.
8. Tepung beras dimasukkan ke dalam wadah, kemudian kulit buah naga dibaluri dengan tepung beras sampai merata.

9. Kulit buah naga siap digoreng. Proses penggorengan memakan waktu ± 10 menit dengan panas api sedang.
10. Keripik kulit buah naga diangkat kemudian ditiriskan.
11. Setelah itu, keripik buah naga ditaburkan gula halus jika ingin dan siap dinikmati.

F. Tempat dan Waktu

Tempat : JL. P. Bintan Raya, No. 77, Bekasi Timur

Waktu : 01 sampai dengan 26 September 2018

G. Analisis Hasil

Dari data yang dihasilkan kemudian dilakukan uji organoleptik bahwa kulit buah naga merah dapat dijadikan sebagai bahan pembuatan keripik.

BAB IV
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Hasil penelitian ini dapat dilihat pada tabel:

Tabel 4.1 Hasil Persentase Uji Organoleptik

SAMPSEL	Tekstur				Rasa				Aroma				Warna			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
responden 1			✓				✓				✓				✓	
responden 2			✓				✓				✓				✓	
responden 3				✓				✓				✓				✓
responden 4				✓				✓				✓				✓
responden 5			✓					✓				✓				✓
responden 6			✓					✓			✓			✓		
responden 7			✓					✓			✓				✓	
responden 8			✓					✓			✓					✓
responden 9				✓			✓					✓				✓
responden 10			✓					✓			✓				✓	
persentase kurang suka	0%				0%				0%				10%			
persentase suka	70%				30%				60%				60%			
persentase sangat suka	30%				70%				40%				30%			

Tabel 4.2 Hasil Persentase Uji Organoleptik

SAMPel	Tekstur				Rasa				Aroma				Warna			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
responden 1				✓			✓					✓			✓	
responden 2				✓				✓				✓				✓
responden 3				✓			✓					✓				✓
responden 4				✓				✓				✓				✓
responden 5				✓				✓				✓				✓
responden 6				✓				✓				✓				✓
responden 7				✓				✓				✓				✓
responden 8				✓			✓					✓				✓
responden 9			✓					✓			✓				✓	
responden 10			✓					✓			✓				✓	
persentase kurang suka	0%				0%				0%				0%			
persentase suka	20%				30%				20%				30%			
persentase sangat suka	80%				70%				80%				70%			

Keterangan:

1 = tidak suka

2 = kurang suka

3 = suka

4 = sangat suka

B. Pembahasan

Berdasarkan hasil dari kedua percobaan yang dilakukan berupa keripik kulit buah naga merah dengan rasa dan aroma yang manis, memiliki tekstur yang renyah dan berwarna pink tua kecoklatan pada percobaan kedua dikarenakan pemotongan kulit yang lebih tipis lagi.

Berdasarkan hasil uji organoleptik pada percobaan tabel 4.1 dapat diketahui bahwa rata-rata responden cenderung menyukai keripik kulit buah naga dari segi tekstur, rasa dan aroma, tetapi kurang menyukai dari segi warna. Dari uji tekstur, rasa, dan aroma 100% orang suka dan 0% orang tidak suka. Namun pada uji warna, 90% orang suka dan 10% orang tidak suka.

Berdasarkan hasil uji organoleptik pada percobaan tabel 4.2 dapat diketahui bahwa rata-rata responden menyukai keripik kulit buah naga baik dari segi tekstur, rasa, aroma dan warna.

Berdasarkan perhitungan dari tabel dapat disimpulkan bahwa 100% orang menyukai keripik kulit buah naga merah dan hipotesis yang dibuat peneliti berhasil dibuktikan bahwa kulit buah naga merah dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan keripik.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Kulit buah naga merah naga memiliki kandungan yang baik bagi tubuh serta layak dijadikan sebagai bahan dasar olahan pangan.
2. Kulit buah naga merah dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan keripik.
3. Pemanfaatan kulit buah naga merah menjadi produk olahan memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai usaha baru bagi produsen.

B. Saran

1. Masyarakat dapat memanfaatkan kulit buah naga merah sebagai inovasi baru dalam hal olahan pangan.
2. Perlu adanya penelitian lanjutan mengenai kandungan gizi pada keripik kulit buah naga merah.

DAFTAR PUSTAKA

- Admin web info agribisnis. *Kulit Buah Naga Anda Jangan Dibuang, Baca Di sini Pengolahannya*. Dalam:
<http://www.infoagribisnis.com/2017/05/kulit-buah-naga/>
- Agne, 2010. *Ekstraksi Ekstraksi dan Uji Kestabilan Zat Warna Betasianin dari Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus) serta Aplikasinya sebagai Pewarna Alami Pangan*. Dalam :
<https://ejournal.undip.ac.id/index.php/ksa/article/view/15913>
- Anonim. *Taburkan Garam Pada Buah dan Sayuran, dan Ini Enam Manfaatnya*. Dalam:
<http://dapuronlinequ.blogspot.com/2015/09/taburkan-garam-pada-buah-dan-sayuran.html?m=1>
- Anonim. *Tiga Belas Manfaat Buah Naga dan Kandungan Gizinya*. Dalam: <http://www.google.co.id/amp/s/doktersehat.com/manfaat-buah-naga-dan-kandungan-gizi-buah-naga/amp/>
- Dyah. 2016. *Manfaat Kulit Buah Naga*. Dalam:
<https://manfaat.co.id/manfaat-kulit-buah-naga>
- Desyanaputri. *Delapan Manfaat Tepung Beras Untuk Kesehatan dan Kecantikan*. Dalam: <https://manfaat.co.id/manfaat-tepung-beras>
- Godam64. *Isi Kandungan Gizi Tepung Beras-Komposisi Nutrisi Bahan Makanan*. Dalam:
<http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-tepung-beras-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html#.W4Y8p7Fh28U>
- Hafiiizha. 2016. *Kulit Buah Naga Antioksidan Pencegah Tumor*. Dalam: <http://www.tribunnews.com/tribunners/2016/02/26/kulit-buah-naga-antioksidan-pencegah-tumor>
- Lutfia. 2017. *Tabel Nutrisi Kulit Buah Naga dan Kandungan Kimia Kulit Buah Naga*. Dalam: <http://www.manfaatonline.com/tabel-nutrisi-kulit-buah-naga-dan-kandungan-kimia-kulit-buah-naga/>
- Saneto. 2012. *Tabel Karakteristik Kulit Buah Naga*. Dalam:
<http://darsatop.lecture.ub.ac.od/2015/06/buah-naga-merah-hylocereus-polyrhizus/>
- Setiawan. 2018. *Keripik*. Dalam: <https://kbbi.web.id/keripik>

Surwanto, irwan dan Tati Suhartati. *Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid pada Kulit Akar Tanaman Ara (Ficus racemosa, L)*
Dalam : file:///C:/Users/Asus/Downloads/94-339-1-PB.pdf

LAMPIRAN

Kulit buah naga merah dipotong menjadi 2 bagian



Daging buah diambil agar terpisah dengan kulit buah



Kulit buah naga dipotong menjadi beberapa bagian



Potongan kulit buah naga merah disayat perlahan dari samping sampai menjadi tipis



Potongan kulit yang sudah tipis direndam di dalam larutan garam



Setelah ± 30 detik, kulit buah naga merah diangkat, kemudian ditiriskan



Wadah berisi tepung beras disiapkan,
tepung beras dibalurkan ke permukaan kulit buah naga merah hingga rata



Wajan berisi minyak goreng yang sudah panas disiapkan,
adonan kulit buah naga merah digoreng hingga matang dan terlihat kering



Keripik kulit buah naga merah ditiriskan



Keripik kulit buah naga merah yang telah matang dapat ditaburi bubuk gula halus jika ingin dan siap dinikmati.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Dita Rachmawati
Tempat Tanggal Lahir : Bekasi, 07 Juli 2001
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Alamat : Jl. P. Bintang Raya, no. 77, kel.
Aren Jaya, kec. Bekasi Timur.
Riwayat Pendidikan : 1. TK AL-HUDA
2. SDN DUREN JAYA 14
3. SMPN 03 BEKASI
4. SMA AL-MUSLIM
Penghargaan yang diraih : 1. Peserta Chemistry Fun Days
UNPAD 2018
2. Juara 2 O2SN Voli Putri tingkat
Sekolah Menengah