

ABSTRAK

NUR AZISAH, 2024. Pembuatan Sukade Berbahan Kulit Buah Naga. Program studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing Lily Dianafitry Hasan, S.Sos., MM., CHE. & Faisal Akbar Zaenal, SST.Par., MM.

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan sukade berbahan kulit buah naga (*mesocarp*) dengan mengeksplorasi potensi limbah buah naga sebagai bahan dasar yang bernilai tambah dalam industri kuliner. Penggunaan kulit buah naga dalam penelitian ini tidak hanya bertujuan untuk mengurangi limbah, tetapi juga untuk menciptakan produk inovasi dengan karakteristik rasa, tekstur, dan warna yang menarik.

Metologi yang diterapkan adalah eksperimen murni yang melibatkan tiga metode pengeringan: matahari, oven, dan showcase. Proses penelitian dimulai dengan perendaman kulit buah naga dalam larutan kapur sirih selama tiga jam untuk menghilangkan lendir dan bau. Selanjutnya, kulit buah naga dikeringkan menggunakan ketiga metode tersebut, dan hasilnya dianalisis berdasarkan kriteria organoleptik serta kandungan nutrisinya.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa metode pengeringan oven memberikan hasil terbaik dengan sukade yang memiliki warna alami tekstur kenyal, dan rasa yang sesuai dengan standar sukade konvensional tanpa penambahan pewarna buatan. Aplikasi sukade kulit buah naga pada produk pastry, seperti bread pannetone, berhasil memberikan inovasi rasa baru yang diterima baik oleh panelis.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa kulit buah naga memiliki potensi besar sebagai bahan dasar sukade yang inovatif dan berkelanjutan. Rekomendasi untuk penelitian lebih baik lanjut termasuk pengujian dengan berbagai jenis buah naga serta analisis lebih mendalam mengenai kandungan gizi dan manfaat kesehatan dari produk akhir.

Kata Kunci : Sukade, kulit buah naga, Pengeringan, Produk berkelanjutan, Inovasi kuliner, Analisis organoleptik.

ABSTRACT

NUR AZISAH, 2024. *Production of Candied Fruit Made from Dragon Fruit Skin. Culinary Arts Study Program, Department of Hospitality, Politeknik Pariwisata Makassar. Advisors: Lily Dianafitry Hasan, S.Sos., MM., CHE. & Faisal Akbar Zaenal, SST.Par., MM.*

This study aims to develop candied fruit made from dragon fruit skin (mesoc) by exploring the potential of dragon fruit peel as a valuable ingredient in the culinary industry. The use of dragon fruit skin in this research not only aims to reduce waste but also to create an innovative product with appealing taste, texture, and color characteristics.

The methodology employed is a pure experimental approach involving three drying methods: sun drying, oven drying, and showcase drying. The research process begins with soaking the dragon fruit skin in a lime solution for three hours to remove slime and odor. Subsequently, the dragon fruit skin is dried using the three methods, and the results are analyzed based on organoleptic criteria and nutritional content

The results indicate that oven drying provides the best outcome, producing candied fruit with natural color, chewy texture, and a taste that matches conventional candied fruit standards without the addition of artificial coloring. The application of dragon fruit skin candied fruit in pastry products, such as bread panettone, successfully introduces a novel flavor that was well-received by the panelists.

The conclusion of this study is that dragon fruit skin has significant potential as a sustainable and innovative ingredient for candied fruit. Recommendations for further research include testing with various types of dragon fruit and conducting more in-depth analyses of the nutritional content and health benefits of the final product.

Keywords: Candied Fruit, Dragon Fruit Skin, Drying Methods, Sustainable Products, Culinary Innovation, Organoleptic Analysis.