

**PEMANFAATAN KULIT BUAH NAGA MERAH
(*HYLOCEREUS POLIRHIZUS*) DALAM PEMBUATAN
SORBET**

SKRIPSI



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA**

2022

SKRIPSI

**DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS DAN
MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK MENCAPAI
GELAR SARJANA PENDIDIKAN**

Menyetujui

Pembimbing I,



Dra. Damiani, M.Kes
NIP. 19650219 199103 2 001

Pembimbing II,



Ni Made Suriani, S.Pd, M, Par
NIP. 19721207 200212 2 003

Lembar Persetujuan Penguji

Skripsi oleh Nur Intan ini
Telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal... 12... Oktober 2021

Dewan Penguji,



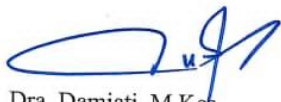
Dr. Ni Wawan Sukerti, S.Pd, M.Pd.
NIP. 19710711 199903 2 001

(Ketua)



Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd, M.Pd.
NIP. 19710616 199602 1 001

(Anggota)



Dra. Damiati, M.Kes
NIP. 19650219 199103 2 001

(Anggota)



Ni Made Suriani, S.Pd, M. Par
NIP. 19721207 200212 2 003

(Anggota)

Lembar Persetujuan dan Pengesahan

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha
Guna memenuhi syarat-syarat untuk memenuhi gelar sarjana pendidikan

Pada :

Hari : Selasa

Tanggal : 12 Oktober 2021

Mengetahui,

Ketua Ujian



Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si.
NIP. 19740801 200003 2 001

Sekretaris Ujian



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
NIP. 19650419 199003 2 001

Mengesahkan
Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd.
NIP. 19710616 199602 1 001

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan karya tulis yang berjudul “Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polirhizus*) dalam Pembuatan Sorbet” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila nanti ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 12 Oktober 2021

Yang membuat pernyataan



Nur intan
1615011032

PRAKATA

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT karena berkat rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Pholirhizus*) Dalam Pembuatan Sorbet**”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa skripsi ini dapat terselesaikan berkat bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu dalam kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd, M.Pd. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan sekaligus sebagai penguji II yang telah banyak memberikan masukan dan saran dalam proses penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Risa Panti Ariani, M.Si. Selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang telah memberikan masukanya dalam proses penyusunan skripsi ini.
3. Ibu Dra. Damiati, M.Kes. selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan motivasi dan saran dalam proses penyusunan skripsi ini.
4. Ibu Ni Made Suriani, S.Pd., M, Par selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, motivasi dan saran dalam proses penyusunan skripsi ini.
5. Ibu Dr.Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.Sebagai penguji I yang telah banyak memberikan masukan dan saran dalam proses penyusunan skripsi ini.
6. Staf dosen dan Laboratorium Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang telah banyak memberikan dukungan dalam proses penyusunan skripsi ini.
7. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang banyak membantu administrasi dalam menyelesaikan pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha.
8. Rekan-rekan mahasiswa serta semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Peneliti menyadari sepenuhnya bahwa apa yang disajikan dalam skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Penulis berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya bagi pengembangan dunia pendidikan kuliner.



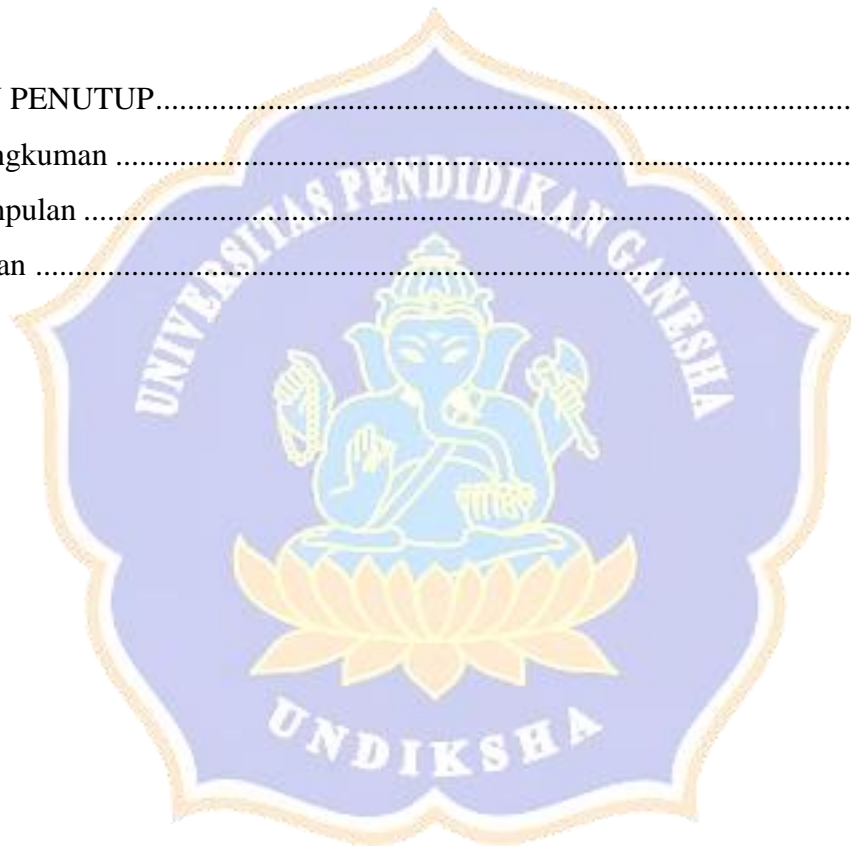
Singaraja, 22 Februari 2022

Nur Intan
1615011032

DAFTAS ISI

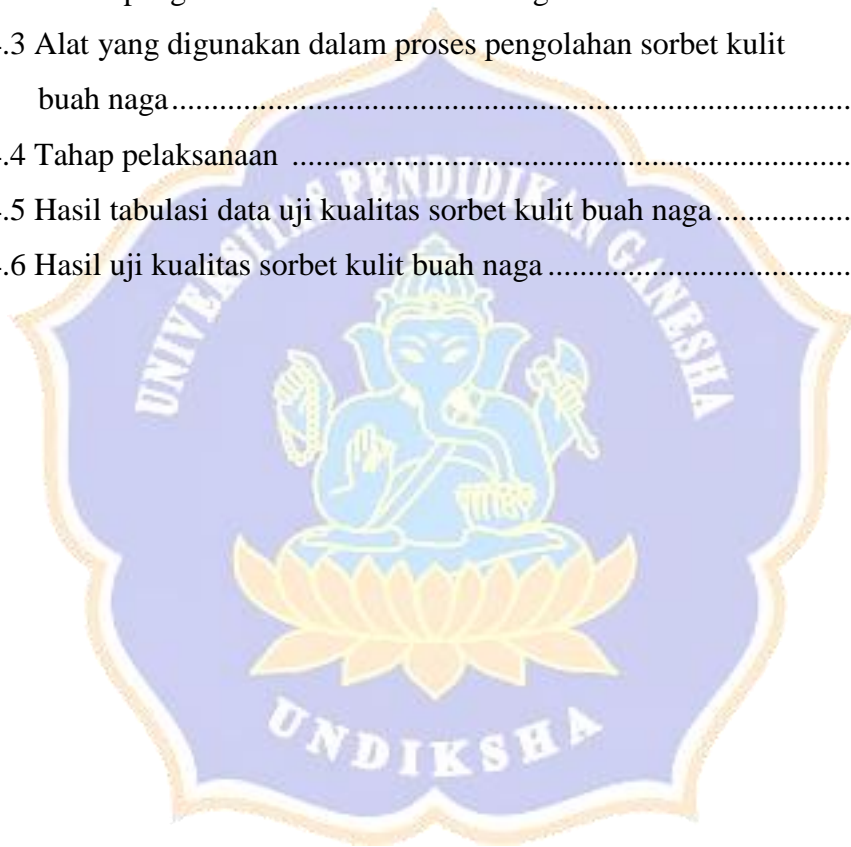
	Halaman
PRAKATA	i
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR DAFTAR BAGAN	viii
DAFTAR DIAGRAM.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian	4
1.3 Pembatasan Masalah Penelitian	4
1.4 Rumusan Masalah Penelitian	4
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Buah Naga.....	9
2.2 Kulit Buah Naga.....	11
2.3 Sorbet	12
2.4 Uji kualitas Sorbet.....	15
2.5 Kajian hasil penelitian yang relevan	17
2.6 Kerangka Berpikir	18
BAB III METODELOGI PENELITIAN	19
3.1 Rancangan Penelitian	19
3.2 Prosedur Eksperimen	20
3.3 Tempat Dan Waktu	25
3.4 Variabel Penelitian	25

3.5 Definisi Operasional Variabel.....	25
3.6 Metode Pengumpulan Data.....	27
3.7 Instrumen Penelitian	27
3.8 Teknik Analisis Data	30
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	32
4.1 Deskripsi Data.....	32
4.2 Hasil Penelitian	35
4.3 Pembahasan	44
BAB V PENUTUP.....	46
5.1 Rangkuman	46
5.2 Simpulan	47
5.3 Saran	48



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Kandungan buah naga merah.....	11
Tabel 2.2 Kandungan zat gizi kulit buah naga merah per 100 gram	12
Tabel 3.1 Lembar penilaian uji kualitas sorbet kulit buah naga	32
Tabel 3.2 Tolak ukur uji kualitas sorbet kulit buah naga.....	32
Tabel 3.3 Skala mutu hedonik dan skala numerik	32
Tabel 4.1 Bahan dan proses pengolahan sorbet buah mangga.....	37
Tabel 4.2 Bahan pengolahan sorbet kulit buah naga.....	40
Tabel 4.3 Alat yang digunakan dalam proses pengolahan sorbet kulit buah naga.....	41
Tabel 4.4 Tahap pelaksanaan	44
Tabel 4.5 Hasil tabulasi data uji kualitas sorbet kulit buah naga.....	47
Tabel 4.6 Hasil uji kualitas sorbet kulit buah naga	48



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Buah naga berdaging putih	8
Gambar 2.2 Buah naga berdaging merah	9
Gambar 2.3 Buah naga daging super merah atau superred	9
Gambar 2.4 Buah naga kulit kuning berdaging putih	10
Gambar 4.1 Buah mangga.....	37
Gambar 4.2 gula pasir	37
Gambar 4.3 Air jeruk lemon	37
Gambar 4.4 Air	38
Gambar 4.5 Proses pencampuran.....	38
Gambar 4.6 Proses pembekuan.....	38
Gambar 4.7 sorbet buah mangga.....	39
Gambar 4.8 Kulit buah naga	40
Gambar 4.9 Gula pasir	40
Gambar 4.10 Air.....	40
Gambar 4.11 Air jeruk lemon	41
Gambar 4.12 Bowl	41
Gambar 4.12 Pisau	41
Gambar 4.13 Gelas ukur	42
Gambar 4.14 Blender	42
Gambar 4.15 Timbangan.....	42
Gambar 4.16 Sendok.....	43
Gambar 4.17 Mesin pendingin.....	43
Gambar 4.18 Kulit buah naga yang telah dibersihkan	44
Gambar 4.19 Gula pasir	44
Gambar 4.20 Perasan air jeruk lemon	44
Gambar 4.22 Air.....	45
5Gambar 4.22 Proses pencampuran.....	45
Gambar 4.23 Proses pencetakan	45
Gambar 4.24 Proses pembekuan	46
Gambar 4.25 Hasil pembekuan	46

DAFTAR BAGAN

	Halaman
Tabel 2.1 Alur kerangka Berpikir	19
Tabel 3.1 Rancangan Penelitian	22



DAFTAR DIAGRAM

Halaman

Diagram 4.1 Kualitas Sorbet Kulit Buah Naga	49
---	----



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Lembar Hasil Uji Kualitas Sorbet Kulit Buah Naga	58
Lampiran 2 Bahan, Alat dan Proses Pengolahan	59

