

**ANALISA TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP
KOMBINASI TEH KULIT BUAH NAGA MERAH DENGAN
TEH HIJAU**

SKRIPSI



Oleh :

AGUNG PRASETYO AJI

NO. MHS : 316100862

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2021

**ANALISA TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP
KOMBINASI TEH KULIT BUAH NAGA MERAH DENGAN
TEH HIJAU**

SKRIPSI



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Sains Terapan Pariwisata

Oleh :

AGUNG PRASETYO AJI

NO. MHS : 316100862

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2021

**ANALISA TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP
KOMBINASI TEH KULIT BUAH NAGA MERAH DENGAN
TEH HIJAU**



Oleh :

AGUNG PRASETYO AJI

NO. MHS : 316100862

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

(Drs.Prihatno,M.M.)
NIDN : 0526125901

Pembimbing II

(Arif Dwi Saputro, S.S.,M.M)
NIDN : 0525047001

**Mengetahui
Ketua Jurusan**

(Hermawan Prasetya, S.Sos, S.St., M.M)
NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**ANALISA TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP
KOMBINASI TEH KULIT BUAH NAGA MERAH DENGAN
TEH HIJAU**

Oleh

AGUNG PRASETYO AJI

No. Mhs: 3161100862

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan Lulus

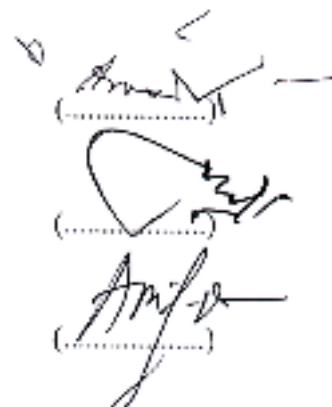
Pada Tanggal: 21 Desember 2020

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Dr. Hj. Saryani, M Si
NIDN : 0517066001

Penguji II : Prihatno, M.M., Drs
NIDN : 0526125901

Penguji III : Arif Dwi Saputro, S.S., M.M
NIDN : 0525047001


(.....)
(.....)
(.....)

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta


Drs. Prihatno, M.M
NIDN : 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:



Nama : Agung Prasetyo Aji

NIM : 316100862

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul "Analisis tingkat kesukaan responden terhadap kombinasi teh kulit buah naga merah dengan teh hijau" adalah benar hasil karya saya sendiri, kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada intuisi manapun, dan bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 27 November 2020



Agung Prasetyo Aji

HALAMAN MOTTO

“Waktu bagaikan pedang jika engkau tidak memanfaatkannya dengan baik, maka ia akan memanfaatkanmu”

(Hadis Riwayat Muslim)

“keluargamu mendukungmu, jangan pernah buat mereka kecewa”

(penulis)

“Support untuk diri sendiri itu penting, sebelum kita mendukung orang lain”

(penulis)

“Tidak ada yang akan berhasil jika kau tidak melakukannya”

(Rowan Atkinson)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan karunia-Nya. Terima kasih kepada orang-orang yang telah membantu atas do'a dan dukungannya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Rasa bangga dan bahagia peneliti curahkan dan persembahkan skripsi ini kepada”

1. Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia yang diberikan kepada saya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Keluarga dimanapun yang senantiasa memberikan do'a dan semangat agar penulis segera menyelesaikan skripsi ini.
3. Bapak dan Ibu dosen pembimbing, penguji, dan pengajar, yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk menuntun, mengarahkan, dan memberikan bimbingan serta pelajaran yang tiada ternilai harganya kepada penulis, sehingga peneliti menjadi pribadi yang lebih baik. Terima kasih banyak bapak dan ibu dosen
4. Teruntuk sahabat-sahabat ADH A perjuangan skripsi angkatan 2016 yang tidak bisa disebutkan satu per satu, yang selalu memberikan dukungannya dan do'a, serta semua pihak yang membantu kelancaran skripsi ini.
5. Untuk sahabat baik saya Islamiah Nur Rohmi, Terimakasih atas bimbingan, support dan bantuannya dalam menyelesaikan skripsi ini.

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas anugerah-Nya. Sehingga penelitian ini dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul **“ANALISA TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP KOMBINASI TEH KULIT BUAH NAGA MERAH DAN TEH HIJAU”**. Penelitian skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sain Terapan pada program D-IV di program studi Pengelolaan Hotel, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penelitian skripsi ini menjelaskan bagaimana kombinasi antara teh kulit buah naga merah dan teh hijau berdasarkan tingkat kesukaan responden. Responden lebih menyukai kombinasi dengan porsi 75% Teh kulit Buah Naga Merah 25% Teh Hijau

Skripsi ini dapat dikerjakan oleh peneliti berkat dukungan banyak pihak, oleh karena itu peneliti mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku pembimbing I yang telah dengan sabar dan arif memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Arif Dwi Saputra, SS.MM selaku pembimbing II yang telah dengan bijaksana memberikan bimbingannya dalam petunjuk pada penulisan skripsi ini.

3. Ibu Dr. Hj. Saryani, M Si selaku penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada peneliti untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan
4. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M selaku penguji utama dan Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan kepada penelitian untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
5. Bapak Drs. Prihatno, M.M selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
6. Bapak dan Ibu dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmunya.
7. Serta semua pihak yang telah memberikan motivasi, semangat dan moral maupun material.

Semoga bantuan Bapak/Ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah kepada Tuhan Yang Maha Esa.

Akhir kata peneliti berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 27 November 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN COVER.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN BERITA ACARA	iv
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
HALAMAN MOTTO.....	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATAPENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
ABSTRAK	xvi
ABSTRACT	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	8
C. Batasan Masalah.....	8
D. Tujuan Penelitian	8
E. Manfaat Penelitian.....	9
BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Landasan teori.....	10

1. Teh Hijau	10
2. Buah Naga	11
3. Struktur Tumbuh Buah Naga.....	15
4. Manfaat Buah Naga	21
5. Pengeringan	23
6. Alat Dan Bahan pembuatan teh kulit buah naga	24
7. Kualitas Produk	27
B. Kerangka Pemikiran	30
C. Penelitian Terdahulu	31
D. Hipotesis	37
BAB III METODE PENELITIAN	39
A. Jenis Penelitian.....	39
B. Lokasi Dan Waktu Penelitian	40
C. Populasi Sampel	40
D. Variabel Penelitian	41
a. Variabel Bebas	41
b. Variabel Terikat.....	42
E. Teknik Dan Instrumen Pengumpulan Data.....	42
F. Metode Analisis Data	45
a. Uji Hedonik.....	45
b. Test Friedman.....	46
BAB IV HASIL PENELITIAN PEMBAHASAN	47
A. Pelaksanaan Eksperimen	47
1. Pengertian Teh Kulit Buah Naga.....	47
2. Pengertian Teh Hijau	47
3. Tahap Pelaksanaan Eksperimen	47
a. Tahap Persiapan.....	48
b. Uji Resep	49
1) Metode Penjemuran	49
2) Metode Pengovenan	49

B. Uji Kelayakan Instrumen	53
1. Jenis Kelamin Responden	54
2. Usia Responden	55
C. Hasil Analisis Data	55
1. Uji Hipotesis	57
a. Resep A 25% Teh Kulit Buah Naga Merah 75% Teh Hijau	58
b. Resep B 75% Teh Kulit Buah Naga Merah 50% Teh Hijau	59
c. Resep C 50% Teh Kulit Buah Naga Merah 50% Teh Hijau	61
D. Uji Friedman Terhadap Kombinasi Teh Kulit Buah Naga Merah Dengan Teh Hijau Dinilai Dari Aspek Yang Paling Dominan	64
2. Pembahasan	65
a. Warna	65
b. Aroma	65
c. Rasa	65
BAB V PENUTUP	67
A. Kesimpulan	67
1. Warna	67
2. Aroma	68
3. Rasa	68
B. Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	70

DAFTAR TABEL

	Halaman
TABEL 2.1 jenis jenis buah naga	12
TABEL 2.2 Kandungan Nutrisi Dalam Buah Naga.....	15
TABEL 3.1 Skala Kuisisioner	44
TABEL 4.1 Resep Teh Dengan Metode Penjemuran	51
TABEL 4.2 Resep Teh Dengan Metode Pengovenan.....	52
TABEL 4.3 Jenis Kelamin Responden.....	54
TABEL 4.4 Usia Responden	55
TABEL 4.5 Resep A	57
TABEL 4.6 Uji Friedman Resep Kombinasi A	58
TABEL 4.7 Resep B.....	59
TABEL 4.8 Uji Friedman Resep KombinasiB	60
TABEL 4.9 Resep C.....	62
TABEL 4.10 Uji Friedman Resep Kombinasi C	62
TABEL 4.11 Mean Rank Paling Dominan.....	64

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Buah Naga Putih	12
Gambar 2.2 Buah Naga Merah	13
Gambar 2.3 Buah Naga Super Merah	13
Gambar 2.4 Buah Naga Kuning	13
Gambar 2.5 Akar	16
Gambar 2.6 Batang.....	17
Gambar 2.7 Bunga Buah Naga	17
Gambar 2.8 Bunga Buah Naga	18
Gambar 2.9 Bunga Buah Naga	19
Gambar 2.10 Buah Naga	19
Gambar 2.11 Biji.....	20
Gambar 2.12 Proses Pengeringan Kulit Buah Naga	23
Gambar 2.13 Pisau	24
Gambar 2.14 Talenan	24
Gambar 2.15 loyang	25
Gambar 2.16 Oven	25
Gambar 2.17 Kompor.....	25
Gambar 2.18 napkin	25
Gambar 2.19 Pembungkus.....	26
Gambar 2.20 Gelas	26
Gambar 2.21 Sendok	26
Gambar 2.22 Kerangka Pemikiran	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Surat Penelitian
Lampiran 2	Hasil olah data
Lampiran 3	Chi-square tabel
Lampiran 4	Lembar kuisisioner

ABSTRAK

Penelitian dengan judul “ANALISA TINGKAT KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP KOMBINASI TEH KULIT BUAH NAGA MERAH DENGAN TEH HIJAU” penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap kombinasi dari teh kulit buah naga merah dengan teh hijau.

Metode pengumpulan data menggunakan penelitian subjektif uji indrawi yang diambil dari hasil penilaian responden yang meliputi penilaian warna, aroma, rasa dan uji friedman, berdasarkan kuisioner dengan jumlah responden 30 orang yang diantaranya yang terdiri dari mahasiswa/i dan 2 orang expert di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta guna membuktikan tingkat kesukaan responden terhadap produk teh dengan kombinasi dari kulit buah naga merah dan teh hijau dengan komposisi perbandingan (25%: 75%), (75%:25%), (50%:50%).

Metode analisis data untuk menguji hasil penilaian responden yang sudah mengisi angket kuisioner akan diuji menggunakan uji friedman. Hasil uji friedman *mean rank* menunjukkan adanya perbedaan tingkat kesukaan kombinasi teh kulit buah naga merah dengan teh hijau pada aspek warna, aroma, dan rasa kemudian dilakukan uji friedman dengan hasil yaitu : (Resep A) 25% Teh Kulit Buah Naga Merah : 75% Teh Hijau. Aspek warna 2.23, aspek aroma 2.27, aspek rasa 2.47. (Resep B) 75% Teh Kulit Buah Naga Merah : 25% Teh Hijau. Aspek warna 3.23, aspek aroma 2.87, aspek rasa 3.27. (Resep C) 50% Teh Kulit Buah Naga Merah : 50% Teh Hijau. Aspek warna 2.53, aspek aroma 2.63, aspek rasa 3.00. Hasil dari penelitian menghasilkan hasil bahwa produk yang paling disukai oleh responden adalah produk dengan menggunakan perbandingan 75% Teh Kulit Buah Naga Merah : 25 % Teh Hijau dengan kualitas warna yang dihasilkan berwarna merah keemasan, aroma yang dihasilkan sedikit wangi, dan rasa yang sedikit manis dan sedikit sepat dari kombinasi teh kulit buah naga merah dengan teh hijau.

Kata kunci : Teh, Teh kulit buah naga, Teh hijau, Kombinasi, Tingkat kesukaan

ABSTRACT

The research with the title "ANALYSIS OF RESPONDENTS' ADVANTAGE TO THE COMBINATION OF RED DRAGON FRUIT TEA WITH GREEN TEA. This study aims to determine the level of preference of respondents to the combination of red dragon fruit skin tea with green tea.

The data collection method used subjective sensory test research which was taken from the results of the respondents' assessment which included an assessment of color, aroma, taste and Friedman test, based on a questionnaire with 30 respondents, including students and 2 experts at the AMPTA Tourism College, Yogyakarta in order to prove the level of respondents' preference for tea products with a combination of red dragon fruit skin and green tea with a composition ratio (25%: 75%), (75%: 25%), (50%: 50%).

The data analysis method to test the results of the assessment of respondents who have filled out the questionnaire will be tested using the Friedman test. The results of the Friedman mean rank test showed that there were differences in the level of preference for the combination of red dragon fruit skin tea with green tea on the aspects of color, aroma, and taste, then the Friedman test was carried out with the results, namely: (Recipe A) 25% Red Dragon Fruit Skin Tea: 75% Tea Green. Color aspect 2.23, aroma aspect 2.27, taste aspect 2.47. (Recipe B) 75% Red Dragon Fruit Skin Tea: 25% Green Tea. Color aspect 3.23, aroma aspect 2.87, taste aspect 3.27. (Recipe C) 50% Red Dragon Fruit Skin Tea: 50% Green Tea. Color aspect 2.53, aroma aspect 2.63, taste aspect 3.00. The results of the study resulted in the result that the product most preferred by the respondents was a product using a ratio of 75% Red Dragon Fruit Skin Tea: 25% Green Tea with the resulting color quality golden red, the resulting aroma is slightly fragrant, and the taste is slightly sweet and a little spicy from the combination of red dragon fruit skin tea with green tea.

Keywords: *Tea, dragon fruit skin tea, green tea, combination, level of preference*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Teh (*camellia sinensis*) merupakan tanaman asal dari Tiongkok tepatnya di provinsi Yunnan, disana terdapat iklim tropis dan sub tropis yaitu iklim yang memiliki suhu hangat dan lembab sehingga menjadi tempat yang cocok bagi tumbuh dan berkembang tanaman teh. Teh masuk Indonesia pertama kali pada tahun 1684 dan kemudian di budidayakan oleh Indonesia dari dahulu hingga sekarang (Andi Nur Alam Syah, 2006:34).

Biasanya tanaman teh dibudidayakan ditempat yang memiliki suhu dingin atau sejuk. di Indonesia sendiri biasanya teh dibudidayakan diarea pegunungan atau dataran tinggi yang memiliki suhu yang sejuk. Sedangkan jika tanaman teh dibudidayakan didataran rendah maka tanaman teh tidak akan berkembang dengan baik bahkan tanaman akan layu karena panas matahari dan karena suhu udara yang panas yang tidak sesuai dengan udara yang dibutuhkan teh. Pada tanaman teh ada beberapa bagian dari teh yang dapat diolah menjadi olahan teh. Dari daun tanaman teh ada beberapa jenis teh yang dapat diolah seperti teh hitam, teh oolong, teh putih, dan teh hijau (Andi Nur Alam Syah, 2006:59-60).

Teh hijau adalah olahan teh yang berasal dari daun teh (*camellia sinensis*) Teh hijau juga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan yaitu memiliki antioksidan yang tinggi menghambat radikal bebas sehingga dapat menghambat penuaan dini dan menghambat timbulnya penyakit serta dapat mencegah kanker. Teh hijau juga mengandung banyak vitamin seperti vitamin B, asam folat, mangan, kalium, magnesium, dan kafein. Teh hijau yang beredar di pasaran memiliki citarasa yang khas dan banyak gemari oleh masyarakat umum. Biasanya masyarakat mengenal teh ini dengan sebutan Teh Ocha (Andi Nur Alam Syah, 2006:55-56).

Teh menjadi bahan minuman yang terkenal diseluruh dunia setelah air. Teh menjadi salah satu bahan minuman penyegar dan menyehatkan yang merupakan salah satu unggulan dalam perkebunan di Indonesia. Teh merupakan salah satu olahan minuman yang disukai dan banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. di Indonesia banyak sekali jenis teh yang dijual belikan di pasaran. Masyarakat Indonesia sendiri mengkonsumsi teh sudah sejak lama, apalagi teh adalah olahan minuman yang bisa dikonsumsi oleh segala usia dari anak-anak sampai orang tua. Teh sangat cocok dinikmati pada saat kondisi apapun seperti saat santai dan saat ada hajatan.

Teh juga mudah ditemukan diberbagai tempat kuliner seperti dirumah makan, restaurant, warung dan cafe karena teh merupakan minuman yang mungkin setiap hari bisa kita nikmati. Perkembanganya teh sekarang juga sudah banyak ditemukan dipasaran dan apalagi sudah banyak pabrik yang membuat teh untuk dijual belikan kepada masyarakat. Banyak teh instan yang beredar dimasyarakat

seperti Sariwangi, Teh Sosro, Teh gopek dan lain-lain. Namun masyarakat hanya mengetahui bahwa olahan minuman teh itu terbuat dari bahan dasar tanaman teh, tanpa mengetahui bahwa teh dapat dimanfaatkan dari daun teh yang difermentasi namun ada juga teh dari daun teh yang tidak difermentasi seperti teh hijau. Yang sebenarnya memudahkan untuk menyajikan atau menikmati teh itu sendiri.

Namun pada perkembangannya ada banyak inovasi dalam pengolahan tanaman yang juga bisa dibuat menjadi minuman seperti teh. Karena Pengolahan teh pada prinsipnya adalah mengeringkan bagian (lembaran) dari tanaman yang baik berupa daun maupun kulit dengan tujuan untuk mengurangi kadar air pada bagian tersebut. Salah satu inovasi dalam perkembangan pembuatan teh adalah dari tanaman buah naga merah, namun bukan daging buah dari buah naga merah yang diolah menjadi teh, melainkan kulit buah naga yang dapat dimanfaatkan.

Saat ini prospek buah naga dipasar domestik cukup menjanjikan. Penggemar buah naga juga berangsur-angsur meningkat. Salah satu buktinya adalah semakin banyak ketersediaan buah naga di supermarket dan pasar tradisonal yang berada di beberapa kota di Indonesia. Untuk memenuhi kebutuhan konsumen apalagi sekarang ini sudah banyak dikembangkan sentra produksi buah naga di beberapa daerah. Iklim Indonesia yang mendukung untuk pembudidayaanya menyebabkan tanaman buah naga ini mulai di budidayakan di kebun kebun sebagai tanaman yang diambil buahnya. Oleh karena itu buah naga pun dapat mudah untuk dikenal masyarakat di Indonesia.

Buah naga merah (*hylocereus costaricensis*) merupakan salah satu buah yang memiliki penampilan yang menarik, selain menarik buah naga memiliki rasa asam manis dan menyegarkan. Tanaman ini berasal dari Meksiko, Amerika Tengah, dan Amerika Utara. Pada awalnya buah naga ini di bawa ke kawasan Vietnam oleh seorang warga negara Perancis sekitar tahun 1870 dari Guyana. Amerika Selatan sebagai hiasan sebab sosoknya yang unik dan bunganya yang unik dan cantik. Pada tahun 2000 buah ini dibawa ke Indonesia dan berhasil disemaikan kemudian dibudidayakan. Buah naga kaya vitamin dan mineral dengan kandungan serat (Daniel Kristanto, 2014:14).

Buah naga dihasilkan oleh tanaman sejenis kaktus. Buah naga juga memiliki beberapa jenis. Seperti buah naga merah, buah naga putih, buah naga daging super merah, dan buah naga kuning. Namun dua diantaranya adalah buah yang komersial buah yang mudah didapat dan banyak diketahui masyarakat. yaitu *hylocereus undatus* (berdaging putih) dan *hylocereus costaricensis* (berdaging merah) (Daniel Kristanto, 2014:12).

Buah naga (*hylocereus costaricensis*) saat ini telah populer dikalangan masyarakat. Daniel Kristanto (2014:25) mengatakan Buah naga umumnya dikonsumsi dalam bentuk segar sebagai penghilang dahaga hal ini disebabkan oleh kandungan airnya yang cukup tinggi sekitar 90,20% dari berat buah. selain dikonsumsi secara langsung penyajian buah naga dapat berupa jus, es krim, sari buah, manisan, maupun selai.

Sedangkan kulit buah naga belum banyak dimanfaatkan menjadi produk olahan yang mempunyai nilai ekonomi dan hanya dijadikan limbah karena ketidaktahuan masyarakat akan kandungan dari kulit buah naga. Padahal kulit buah naga memiliki berat 30-35% dari berat total buah naga. buah naga juga memiliki banyak manfaat untuk membantu mengatasi dan membantu menyembuhkan berbagai penyakit. Mulai dari daging buah naga, sampai dengan kulit buah naga.

Kulit buah naga merah memiliki beberapa keunggulan dan mempunyai khasiat bagi kesehatan. selain memiliki warna kulit yang merah, kulit buah naga memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan. Menurut Rahma Elisa (2016:23-24) kulit buah naga memiliki banyak nutrisi dan gizi yang baik untuk tubuh yaitu mengandung Vitamin C dan vitamin E juga memiliki manfaat untuk melenturkan pembuluh darah, mengobati tumor, mencegah kanker, memperbaiki imunitas penderita HIV/AIDS, dan dapat menurunkan kadar kolestrol.

Kulit buah naga yang dianggap sebagai limbah organik dan jarang digunakan masyarakat. Karena ketidaktahuan masyarakat terhadap fungsi dari kulit buah naga biasanya masyarakat langsung membuangnya sehingga kulit buah naga tersebut kurang dimanfaatkan. Namun kulit dari buah naga sebenarnya dapat diolah juga menjadi beberapa jenis olahan dapat juga dibuat sebagai pewarna alami dalam makananan dan kulit buah naga ini sangat layak untuk digunakan. Selain dapat dibuat sebagai pewarna makanan. Dalam perkembangan inovasinya kulit buah naga juga dapat dimanfaatkan sebagai olahan minuman yang bermanfaat seperti Teh.

Teh dari kulit buah naga belum banyak masyarakat yang mengetahui tentang bahwa kulit buah naga dapat dimanfaatkan untuk menjadi olahan, salah satunya adalah Teh. Selama ini buah naga hanya dimanfaatkan daging buahnya saja, sedangkan kulit buahnya dibuang sebagai limbah, karena dianggap tidak bermanfaat. Limbah kulit buah naga merah sangat jarang dimanfaatkan. Padahal, kulit buah naga mengandung senyawa antioksidan yang cukup tinggi. Senyawa antioksidan dapat melawan oksidasi dalam tubuh. Pemanfaatannya dapat dilakukan pada kulit buah naga salah satunya adalah dengan mengolahnya sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar berbagai pangan fungsional yang akan bermanfaat bagi kesehatan. Selain itu dapat juga untuk mengurangi dampak dari banyak limbah kulit buah naga sisa yang tidak dimanfaatkan oleh masyarakat.

Pemanfaatan kulit buah naga merah yang paling efektif dilakukan adalah dengan cara diolah sebagai olahan minuman yaitu teh. Pada Teh pada umumnya adalah serbuk yang berasal dari daun tumbuhan yang diolah. Dengan cara dikeringkan terlebih dahulu untuk mengurangi kadar air yang terkandung didalamnya. Kebanyakan teh memang berasal dari tanaman teh tetapi ada juga daun yang diolah menjadi teh namun bukan berasal dari tanaman teh (*camellia sinensis*) tetapi tanaman lain misalnya dari daun dan kulit. Namun harus melalui proses pengeringan terlebih dahulu.

Teh kulit buah naga merupakan suatu inovasi terbaru dalam perkembangan teh di Indonesia karena bahan utamanya berasal dari kulit buah naga yang biasanya tidak digunakan dan langsung dibuang. Teh dari kulit buah naga ini bisa menjadi terobosan terbaru dalam perkembangan industri teh di Indonesia. Walaupun teh

hijau sendiri memiliki rasa yang sangat khas dan banyak digemari oleh masyarakat, hal ini menjadikan inovasi dari peneliti untuk mengembangkan cita rasa teh dengan mengkombinasikan dua teh yang memiliki perbedaan warna aroma dan rasa yaitu teh kulit buah naga merah dan teh hijau. peneliti kira konsumen perlu mengetahui tentang adanya terobosan terbaru dari kombinasi teh kulit buah naga merah dan teh hijau. Yang mungkin bisa menjadi inovasi terbaru dalam perkembangan teh yang ada di Indonesia. Apalagi kulit buah naga yang mudah untuk didapatkan dan jarang dimanfaatkan masyarakat yang biasa hanya menjadi limbah .

Oleh karena itu peneliti melakukan eksperimen ini agar masyarakat mengetahui inovasi terbaru dalam perkembangan teh dan juga kombinasi rasa dari teh kulit buah naga dengan teh hijau. Dan dapat diterima dengan baik sebagai olahan minuman yang dapat dikonsumsi

Berdasarkan latar belakang diatas mendorong peneliti untuk membahas dalam bentuk proposal penelitian dengan judul “Analisa Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Kombinasi Teh Kulit Buah Naga Merah Dengan Teh hijau”

B. Rumusan masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti merumuskan masalah yang akan dikaji dalam penelitian ini memiliki pokok dan tolak ukur dalam melaksanakan penelitian ini adalah sebagai berikut

Bagaimana tingkat kesukaan responden dari warna, aroma dan rasa terhadap kombinasi Teh kulit buah naga merah dengan Teh hijau, dengan porsi kombinasi. Teh kulit buah naga 25% : 75% teh hijau , Teh kulit buah naga 75% : 25% teh hijau, Teh kulit buah naga 50 % : 50% teh hijau.

C. Batasan Masalah

Agar penelitian ini tidak meluas, maka peniliti membatasi penelitian ini antara warna, aroma dan rasa teh yang dihasilkan dari kombinasi teh kulit buah naga dan teh hijau.

D. Tujuan penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas,maka tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui perbedaan penilaian responden terhadap hasil olahan minuman kombinasi Teh kulit buah naga dengan Teh hijau.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap kombinasi teh hijau dengan teh kulit buah naga.

E. Manfaat penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian diatas, maka penelitian ini diharapkan memiliki manfaat yang diantaranya sebagai berikut :

1. Bagi akademik

Sebagai pedoman dan memperkaya kajian ilmiah bagi peneliti selanjutnya, terutama yang berkaitan dengan teh dan buah naga.

2. Bagi Industry

- a. memberikan data hasil penelitian untuk menjadi pertimbangan pengembangan lebih lanjut olahan Teh dari kulit buah naga.
- b. Meningkatkan ketertarikan masyarakat terhadap Teh dengan bahan baku kulit buah naga.

3. Bagi masyarakat

Menambah inovasi dan jenis variasi produk olahan minuman Teh dengan menggunakan bahan baku dari kulit buah naga yang biasanya dibuang dan tidak digunakan sehingga menjadi limbah dalam masyarakat.