

SKRIPSI

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP KULIT BUAH NAGA SEBAGAI SUBSTITUSI ISIAN ONDE- ONDE



Oleh :

YUDHA ANGGARA SHAKTI

NIM : 316100939

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

2022

HALAMAN JUDUL

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP
KULIT BUAH NAGA SEBAGAI SUBSTITUSI ISIAN ONDE-ONDE**



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata**

Oleh :

YUDHA ANGGARA SHAKTI

NIM : 316100939

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
2022**

HALAMAN PENGESAHAN
SKRIPSI
ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP KULIT
BUAH NAGA SEBAGAI SUBSTITUSI ISIAN ONDE-ONDE



Disusun Oleh :

Yudha Anggara Shakti

NIM : 316100939

Telah Disetujui Oleh

Pembimbing I

Dr. Hj. Saryani, Dra.,Msi
NIDN : 0517066001

Pembimbing II

Dra. Heni Susilawati, M.M.
NIDN : 0505026202

Mengetahui

Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M.
NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

SKRIPSI

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP KULIT
BUAH NAGA SEBAGAI SUBSTITUSI ISIAN ONDE



Tim Penguji :

Penguji Utama : Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M :
NIDN : 0516057102

Penguji I : Dr. Hj. Saryani, Dra.,Msi :
NIDN : 0517066001

Penguji II : Dra. Heni Susilawati, M.M :
NIDN : 0505026202

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



PERNYATAAN KEASLIAN

Yang berjanca tangan dibawah ini :

NAMA : Yudha Anggara Shakti

NIM : 316100939

PROGRAM STUDI : Pengelolaan Perhotelan

JUDUL SKRIPSI : ANALISIS TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN
TERHADAP KULIT BUAH NAGA SEBAGAI
SUBSTITUSI ISIAN ONDE

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik baik di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, maupun di perguruan tinggi lainnya. Dalam skripsi ini saya tidak melakukan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali secara jelas tertulis dicantumkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, April 2022



MOTTO

“someday someone will break you so badly that you will become unbreakable”

Joker

“they laugh at me because I’m different. I laugh at them because they’re all the same”

Kurt Cobain

“the prettiest smiles hides the deepest secret. The prettiest eyes have cried the most tears, and the kindest hearts have felt most pain”

Myself

“I don’t deserve someone better, someone better deserve me”

Myself

“If you’re going through hell, keep going. Why would you stop in the hell?”

Steve Harvey

“the strongest and the loneliest”

Hanzo Mobile Legend

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala kebaikan dan kemurahan-Nya sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Kulit Buah Naga Sebagai Subtitusi Isian Onde-Onde” dengan baik dan sebagaimana mestinya. Rasa bangga, kagum dan Bahagia peneliti ucapan banyak terimakasih kepada orang-orang terdekat atas doa dan dukungannya. Penelitian ini tidak akan berjalan baik apabila tidak ada dukungan dari berbagai pihak, saya persembahkan penelitian ini kepada :

1. Kepada Allah SWT atas karunia-nya Peneliti bisa dititik ini dan mampu menyelesaikan skripsi dengan baik sebagaimana mestinya.
2. Kepada Orang Tua dan seluruh keluarga yang tak henti-hentinya mendukung dan mendoakan peneliti untuk bisa menyelesaikan skripsi dalam segala tantangan yang ada.
3. Kepada Dosen Pembimbing I, Yang Terhormat Ibu Dr. Hj. Saryani, Dra.,Msi. Dosen Pembimbing II, Yang Terhormat Ibu Dra.Heni Susilowati, M M. yang telah berbaik hati dan sabar dalam membimbing peneliti menyelesaikan penelitian ini.
4. Kepada Miyu, terimakasih yang telah menemani setengah perjuangan saya. Walaupun kisah kita tidak berjalan baik semoga kamu Bahagia dengan hidupmu saat ini. Terimakasih sudah menjadi kesalahan terindah di hidup saya.

5. Kepada Teman-teman semua yang telah mendorong dan mendukung peneliti dalam penelitian ini. Terimakasih sudah mau menjadi teman yang baik bagi peneliti dikala senang maupun susah.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala kebaikan dan kemurahan-Nya sehingga peneliti bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Kulit Buah Naga Sebagai Subtitusi Isian Onde-Onde” dengan baik dan sebagaimana mestinya. Rasa bangga, kagum dan Bahagia peneliti ucapan banyak terimakasih kepada orang-orang terdekat atas doa dan dukungannya. Penelitian ini tidak akan berjalan baik apabila tidak ada dukungan dari berbagai pihak, saya persembahkan penelitian ini kepada :

1. Dr. Hj. Saryani, Dra.,Msi, selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi ini.
2. Dra. Heni Susilowati, M.M, selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu dan memberikan arahan baik dalam penyusunan skripsi ini.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M selaku dosen pengudi utama sekaligus Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan masukan kepada peneliti untuk menyempurnakan skripsi ini.
4. Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan kelancaran peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini..

5. Segenap dosen dan staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang memberikan pengetahuan, keterampilan yang bermanfaat bagi peneliti.
6. Segenap responden penelitian yang telah meluangkan waktu dan pendapatnya dalam penelitian ini.
7. Segenap pihak-pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.

Peneliti berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian selanjutnya.

Yogyakarta, juni 2022

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
ABSTRAK	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Batasan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori	6
1. Pengertian dan Sejarah Buah Naga	6

2. Klasifikasi Buah Naga	7
3. Jenis Buah Naga	8
4. Kandungan Dan Khasiat Buah Naga	11
5. Kulit Buah Naga	12
6. Onde-Onde	13
7. Bahan Membuat Onde-Onde Berisikan Kacang Hijau.....	13
8. Cara Membuat Isian Onde-Onde	14
9. Cara Membuat Kulit Onde-Onde	15
10. Proses Memasak Onde-Onde	15
B. Kerangka Pemikiran	16
C. Penelitian Terdahulu	17

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	23
B. Teknik Cuplikan	25
C. Sumber Data	25
D. Metode Pengumpulan Data	25
E. Teknik Pengumpulan Data.....	27
F. Keabsahan Data	28
G. Metode Analisis Data	28

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian	30
B. Hasil Penelitian	48
C. Perbandingan Harga Bahan Pembuatan Produk Eksperimen	54

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	52
B. Saran	53

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Nutrisi Yang Terdapat Dalam 1 Buah Naga	11
Tabel 3.1 Contoh Metode <i>Semantic Differensial</i>	26
Tabel 4.1 Resep Isian Onde-Onde Kulit Buah Naga Percobaan I,II,dan III ...	31
Tabel 4.2 Resep Pertama	32
Tabel 4.3 Resep Kedua	33
Tabel 4.4 Resep Ketiga	35
Tabel 4.5 Bahan Kulit Onde-Onde Buah Naga	36
Tabel 4.6 Peralatan	38
Tabel 4.7 Tabel Tunggal Rasa	45
Tabel 4.8 Tabel Tunggal Tekstur	47
Tabel 4.9 Tabel Tunggal Warna	49
Tabel 4.10 Harga Bahan Onde-Onde Isi Kacang Hijau	50
Tabel 4.11 Perbandingan Harga	51
Tabel 4.12 Harga Bahan Onde-Onde Isi Kulit Buah Naga.....	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Buah Naga Daging Putih (<i>Hylocereus Undatus</i>)	8
Gambar 2.2 Buah Naga Daging Merah (<i>Hylocereus Polyrhizus</i>)	9
Gambar 2.4 Buah Naga Kulit Kuning Daging Putih (<i>Selencerius Megalanthus</i>)	10
Gambar 2.5 Onde-Onde	13
Gambar 4.1 Tepung Ketan	36
Gambar 4.2 Biji Wijen	36
Gambar 4.3 Tepung Beras	36
Gambar 4.4 Gula Halus	37
Gambar 4.5 Vanili Bubuk	37
Gambar 4.6 Garam	37
Gambar 4.7 Air	37
Gambar 4.8 Timbangan Digital	38
Gambar 4.9 Baskom	38
Gambar 4.10 Gelas Takar	38
Gambar 4.11 Pisau	38
Gambar 4.12 Telenan	39
Gambar 4.13 Kompor	39
Gambar 4.14 Penggorengan	39
Gambar 4.15 Saringan Penggorengan	39
Gambar 4.16 Tepung Ketan	40
Gambar 4.17 Tepung Beras	40
Gambar 4.18 Gula Halus	40

Gambar 4.19 Vanili	40
Gambar 4.20 Air	41
Gambar 4.21 Adonan	41
Gambar 4.22 Proses Adonan Dirounding	41
Gambar 4.23 Proses Filling isi Onde-Onde dengan adonan Kulit Buah Naga	42
Gambar 4.24 Hasil adonan setelah dirounding	42
Gambar 4.25 Kulit Buah Naga Yang Telah Dibersihkan	42
Gambar 4.26 Proses Blender Kulit Buah Naga	43
Gambar 4.27 Proses Pemasakan Kulit Buah Naga Menggunakan Mentega ..	43
Gambar 4.28 Proses Pemasukan Gula dan Garam	43
Gambar 4.29 Proses Pemasukan Tepung Terigu	44
Gambar 4.30 Proses Penggorengan Onde-Onde	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Surat Pengantar Responden

Lampiran 3 Lembar Wawancara

Lampiran 4 Kuesioner Formulir Penilaian

Lampiran 5 Lembar Penilaian

Lampiran 6 Tabel Tunggal

Lampiran 7 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Penelitian ini berjudul “Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Kulit Buah Naga Sebagai Subtitusi Isian Onde-Onde”. Di latar belakangi oleh penanganan limbah organik yang belum maksimal peneliti memiliki ide untuk membuat suatu produk yang terbuat dari kulit buah naga yaitu onde-onde dengan isian olahan kulit buah naga. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas olahan onde-onde isian kulit buah naga ditinjau dari segi rasa, tekstur, dan warna

Penelitian ini menganalisis data dengan cara melakukan eksperimen kemudian membandingkan kesimpulan yang ditarik berdasarkan jawaban konsumen dari hasil kuisioner dan wawancara terhadap 2 orang *expert*, 2 orang dosen dan 26 mahasiswa/i. Teknik sampling yang digunakan yaitu *Purposive Sampling*. Metode pengumpulan data pada penelitian ini adalah *Semantic Differensial*, , dan Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah statistik deskriptif.

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap Kulit Buah Naga Sebagai Subtitusi Isian Onde-Onde dari segi Rasa, Tekstur, dan Warna didapatkan hasil bahwa 100% responden menyukai Onde-Onde Isian Kulit Buah Naga dari segi Rasa, 96% responden menyukai Onde-Onde Isian Kulit Buah Naga dari segi Tekstur, dan 94% responden menyukai Onde-Onde Isian Kulit Buah Naga dari segi warna. Dari data tersebut maka dapat disimpulkan bahwa konsumen menyukai Onde-Onde Isian Kulit Buah Naga.

Kata Kunci : Onde-Onde Isi Kulit buah Naga, Kualitas Makanan, Respon Konsumen

ABSTRACT

This study is entitled "Analysis of Consumers' Favorability Level towards Dragon Fruit Skin as a Substitution of Onde-Onde Stuffing". In the background of the handling of organic waste that has not been maximized, researchers have the idea to make a product made from dragon fruit skin, namely onde-onde with a filling of processed dragon fruit skin. This study aims to determine the quality of processed onde-onde dragon fruit skin filling in terms of taste, texture, and color

This study analyzed the data by conducting experiments and then comparing the conclusions drawn based on consumer answers from the results of questionnaires and interviews with 2 experts, 2 lecturers and 26 students. The sampling technique used is purposive sampling. The data collection method in this study is Semantic Differential, and the analysis used in this study is descriptive statistics

Based on research that has been carried out to determine the level of consumers' liking for Dragon Fruit Skin as a Substitute for Onde-Onde Stuffing in terms of Taste, Texture, and Color, it was found that 100% of respondents liked Onde-Onde Dragon Fruit Skin Filling in terms of Taste, 96% of respondents liked Onde-Onde Dragon Fruit Skin Filling in terms of Texture, and 94% of respondents liked Onde-Onde Dragon Fruit Skin Filling in terms of color. From these data, it can be concluded that consumers like Onde-Onde Dragon Fruit Skin Filling.

Keyword : Onde-Onde Dragon Fruit Skin Filling, Food Quality, Consumer Response

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki berbagai macam kekayaan dan keragaman budaya salah satunya adalah bidang kuliner. Ada kuliner modern yaitu kuliner inovasi atau kuliner yang sudah dimodifikasi sedemikian rupa yang bertujuan untuk menarik minat konsumen, dan ada juga kuliner tradisional yaitu kuliner yang sudah ada sejak jaman dahulu secara turun temurun. Menurut Marwanti (2000: 112), makanan tradisional mempunyai pengertian makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun-temurun dari zaman nenek moyang. Cara pengolahan pada resep makanan tradisional dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun temurun. Contoh makanan tradisional yaitu kue apem, kue putu, klepon, dan onde onde.

Onde-Onde adalah makanan tradisional yang sudah ada di Indonesia sejak jaman dahulu dan masih ada hingga sekarang. Onde onde memiliki cita rasa yang manis dan gurih serta memiliki tekstur yang kenyal. Onde onde termasuk makanan selingan yang cukup mudah didapatkan di berbagai tempat, biasanya makanan ini disantap saat waktu luang sembari minum teh atau kopi. Onde onde memiliki rasa yang lezat, akan tetapi ada beberapa konsumen yang tidak dapat menikmati makanan tradisional ini dikarenakan memiliki alergi terhadap kacang kacangan sehingga jika

menkonsumsi onde onde dapat menyebabkan dampak negative bagi kesehatannya. Selain itu dengan berkembangnya produk makanan modern yang semakin bervariasi, peminat onde onde pun semakin berkurang. Dari waktu ke waktu masyarakat lebih tertarik untuk menkonsumsi makanan modern daripada makanan tradisional seperti *blackforest*, *cheese cake*, *tiramisu* dan sebagainya. Untuk mengatasi masalah tersebut peneliti bermaksud untuk membuat sebuah inovasi baru pembuatan onde onde menggunakan isian kulit buah naga agar dapat memberikan variasi baru dan manfaat yang berbeda pada makanan tradisional ini.

Buah naga termasuk famili kaktus, buahnya berbentuk lonjong, kulit buah berwarna merah, berdaging merah, berbiji kecil, dan memiliki rasa manis menyegarkan. buah naga biasanya dikonsumsi dalam bentuk buah segar sebagai penghilang dahaga karena buah naga mengandung kadar air tinggi, yaitu 90% dari berat buah. Selain dapat dimakan langsung buah naga juga dapat diolah menjadi salad, pudding, kue dan jus. Selain menyegarkan, buah naga juga memiliki zat gizi yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh (Dani Herdanto, 2019:8).

Selain manfaat yang ditemukan pada daging buahnya, kulit buah naga juga mengandung zat-zat yang dapat memberikan manfaat bagi kesehatan. Masyarakat seringkali beranggapan bahwa kulit buahnya tidak dapat dimanfaatkan dan akhirnya dibuang. (Wahida Annisa E. 2018:2). Bagian dari buah naga 30-35% merupakan kulit buah, namun seringkali hanya dibuang sebagai sampah. Produksi buah naga secara nasional pada tahun

2012 jumlahnya mencapai 6.696 ton, dari jumlah sebanyak itu dapat diperoleh total kulit buah sebanyak 2.008-2.343 ton dibuang sebagai sampah. (Citramukti. 2008:12). Kulit buah naga yang tidak diolah akan menjadi limbah yang tidak bermanfaat. Dengan menumpuknya limbah tersebut akan berdampak buruk bagi lingkungan. Maka dari itu pengolahan kulit buah naga sebagai bahan makanan menyehatkan adalah alternative penanggulangan masalah tersebut. Selain mengurangi dampak buruk dari limbah organik, kulit buah naga juga dapat lebih bermanfaat dan memiliki nilai ekonomis. ada beberapa produk yang pernah dibuat dengan berbahan dasar kulit buah naga seperti tumis kulit buah naga, selai kulit buah naga, teh kulit buah naga, dan pudding kulit buah naga.

Dari dua masalah diatas, dalam rangka menciptakan suatu variasi baru pembuatan onde onde dan mengurangi limbah kulit buah naga peneliti terdorong untuk membuat suatu inovasi yaitu dengan mengubah isian onde onde yang semula berbahan dasar dari kacang hijau diubah berbahan dasar dari kulit buah buah naga yang diharapkan dengan substitusi ini akan disukai oleh konsumen.

B. Rumusan Masalah

Penggunaan Kulit buah naga sebagai bahan pengganti kacang hijau dalam pembuatan isian kue tradisional belum ada yang telah memanfaatkannya. Pengenalan Penggunaan kulit buah naga sebagai bahan pengganti kacang hijau dapat dilakukan dengan cara diterapkan sebagai bahan baku isian makanan tradisional yang sudah tidak asing lagi di

masyarakat yaitu onde-onde. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka penulis merumuskan masalah, yaitu : “Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap substitusi kulit buah naga sebagai pengganti kacang hijau dalam isian makanan tradisional onde onde dari atribut rasa, warna, dan tekstur?”

C. Batasan Masalah

Di dalam pembuatan penelitian ini adapun hal-hal yang menjadi batasan masalah oleh peneliti agar tidak keluar dari batasan pembahasan masalah. Maka peneliti menetapkan bahwa penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap isian onde-onde berbahan dasar 100% kulit buah naga ditinjau dari aspek kriteria onde-onde (rasa, warna, dan tekstur).

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang dikemukakan sebelumnya, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap isian onde-onde berbahan dasar kulit buah naga.

E. Manfaat Penelitian

Dengan penelitian ini diharapkan memberikan hasil yang berarti dan bemanfaat yang sesuai dengan tujuan penelitian ini, adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Manfaat bagi STP AMPTA

- a. Secara umum penelitian ini dapat memberi kontribusi serta inovasi baru bagi pengembangan dunia kuliner di Indonesia.

- b. Secara khusus dapat menambah pendapatan pelaku usaha kuliner.
- c. Untuk memperkaya kajian ilmiah bagi peneliti selanjutnya dan diharapkan dapat untuk dikembangkan lebih lanjut.

2. Manfaat bagi penulis

- a. Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai motivasi untuk berinovasi serta menumbuhkan jiwa berwirausaha yang nantinya bermanfaat bagi pulis dan orang lain.
- b. Akan menjadikan suatu pengalaman yang menarik bagi peneliti dan dapat mengaplikasikannya sebagai suatu karya ilmiah.

3. Manfaat bagi masyarakat

- a. Menjadi peluang bisnis baru bagi pelaku usaha.
- b. Menambah wawasan pemanfaatan limbah kulit buah naga.
- c. Mengurangi limbah organik