

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang pemanfaatan kulit buah naga merah sebagai bahan penambahan pada adonan kue tradisional nagasari. Penelitian ini di latarbelakangi dengan banyaknya limbah kulit buah naga yang belum dimanfaatkan dengan maksimal, dilihat dari kandungan gizinya, kulit buah naga memiliki kandungan yang baik bagi kesehatan tubuh yang meliputi protein, karbohidrat, lemak, serat, fosfor, vitamin c, dan antosianin. Oleh karena itu, kulit buah naga dapat dimanfaatkan sebagai bahan penambah pada pembuatan kue tradisional nagasari dan bahan perubah warna yang dihasilkan dari kandungan antosianin kulit buah naga. Selain itu tergesernya olahan jajanan tradisional oleh jajanan modern. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen pada produk kue tradisional nagasari dan dilakukan uji daya terima konsumen dan uji organoleptik pada perkiraan 50 orang konsumen dengan cara menyebar kuesioner dan sampel. Dari uji coba dan eksperimen yang telah dilakukan, diperoleh formulasi resep inovasi jajanan tradisional nagasari berbasis kulit buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*) berdasarkan siklus ketiga dengan perbandingan 3:4 yakni 150 gr tepung beras dan 150 gr kulit buah naga yang ditambahkan 50 gr daging buah naga. Sehingga produk dapat diterima oleh masyarakat umum dengan hasil rata-rata poin uji organoleptik sebesar 81,1 poin.

Kata Kunci: Pemanfaatan Kulit Buah Naga, Nagasari, Antosianin Perubah Warna Alami