

ABSTRAK

Indonesia merupakan negara yang kaya akan suku, budaya, dan kekayaan alam yang berlimpah. Hal ini menjadikan Indonesia sebagai destinasi wisata mancanegara bagi wisatawan asing yang ingin mengenal budaya serta kuliner Indonesia. Kuliner Indonesia memiliki warna yang terang dan menarik di mata orang. Salah satunya penggunaan pewarna pada kue tradisional yang sebagian besar menggunakan pewarna alami. Dalam hal ini, dibuat proyek tugas akhir yang bertemakan pewarna alami dengan judul Pemanfaatan Buah Naga Sebagai Pewarna Alami pada Kue Tradisional Melalui Event Polyrhizu Cake. Tujuan pembuatan tugas akhir ini untuk mengenalkan potensi buah naga terutama buah naga merah sebagai pewarna alami untuk makanan terutama pada kue tradisional serta mengembangkan potensi ini agar masyarakat dapat menggunakan buah naga sebagai pewarna alami. Metode pengerjaan proyek tugas akhir dengan metode kualitatif yang memiliki beberapa tahapan pengumpulan data seperti observasi, wawancara, kuisioner, dan dokumentasi. Hasil yang didapat dari penelitian bahwa buah naga mudah di dapat karena banyak warga lokal yang membudidayakan buah naga khususnya di bali kabupaten badung dan kabupaten Jembrana. Buah naga memiliki banyak khasiat seperti antioksidan, vitamin c dan dapat memelihara daya tahan tubuh. Selain itu, buah naga memiliki kandungan air yang banyak yang dapat dijadikan pewarna alami, dengan warna ungu kemerahan. Dalam proyek tugas akhir ini kami membuat tiga kue tradisional dengan pewarna alami dari buah naga yaitu kue bolu buah naga, kue ongol-ongol, dan kue kelepon dan kami perkenalkan melalui acara *launching* produk Polyrhizu Cake. Untuk mengetahui ketertarikan undangan pada pemanfaatan ini kami menyebarkan kuisioner kepada tamu undangan. Hasil yang didapat bahwa tamu undangan tertarik menggunakan pewarna alami buah naga pada makanan.

Kata Kunci : Kuliner, Kue Tradisional, Pewarna Alami, Buah Naga, Kue Bolu, Kue Klepon, Kue Ongol-Ongol

ABSTRACT

Indonesia is a country rich in ethnicity, culture, and abundant natural resources. This makes Indonesia a foreign tourist destination for foreign tourists who want to get to know Indonesian culture and culinary. Indonesian culinary has a bright and attractive color in people's eyes. One of them is the use of coloring in traditional cakes, most of which use natural dyes. In this case, a final project with the theme of natural coloring was made with the title Utilization of Dragon Fruit as a Natural Colorant in Traditional Cakes through the Polyrhizu Cake Event. The purpose of making this final project is to introduce the potential of dragon fruit, especially red dragon fruit as a natural dye for food, especially in traditional cakes and develop this potential so that people can use dragon fruit as a natural dye. The method of working on the final project with a qualitative method that has several stages of data collection such as observation, interviews, questionnaires, and documentation. The results obtained from the research that dragon fruit is easy to get because many local residents cultivate dragon fruit, especially in Bali Badung district and Jembrana district. Dragon fruit has many properties such as antioxidants, vitamin c and can maintain endurance. In addition, dragon fruit has a lot of water content that can be used as a natural dye, with a reddish-purple color. In this final project we made three traditional cakes with natural coloring from dragon fruit, namely dragon fruit sponge cake, ongol-ongol cake, and kelepon cake and we introduced them through the Polyrhizu Cake product launching event. To find out the invitation's interest in this utilization, we distributed questionnaires to invited guests. The results obtained that invited guests are interested in using natural dragon fruit coloring in food.

Keyword : Culinary, Tradisional Cakes, Natural Dyes, Dragon Fruit, Sponge Cakes, Klepon Cakes, Ongol-Ongol Cakes