



Samosa Kulit Buah Naga dan Saus Buah Naga pada Perusahaan Kebun Naga Poernama Garut

Neni Dewi Ratnaeni ¹, Dinna Rizky Amelia Putri ²

^{1,2} Program Studi Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung, Indonesia

Jalan Raya Cinunuk No.186, Cinunuk Kec.Cileunyi Kab. Bandung

Email: nenidewi@atb-bandung.ac.id dinnarizkyap11@gmail.com

Abstract This research is motivated by the lack of creativity in samosa processing, the author uses dragon fruit peel filling with the aim of utilizing commonly wasted materials, and introducing to the public that dragon fruit peel can also be processed not only the meat that can be eaten, which of course is no less high nutrition with dragon fruit meat. The method used in this research is research and development, by conducting a series of experiments and development using a securing scale hedonic test involving 25 panelists. The results of the study determine the standard recipe, namely dragon fruit skin 200 g, chicken 100 g, onion 50 g, paprika 50 g, salt 3 g, flavoring 2 g, curry powder 5 g. The results of the main test calculation of the organoleptic test of Samosa filled with dragon fruit skin and dragon fruit sauce have an average value of 88.8%. . The results of the calculation of business analysis of samosa filled with dragon fruit peel and dragon fruit sauce are Cost of goods per portion of Rp 9,760, Total variable cost of Rp 10,340 Selling price per portion of Rp 25,000, Fixed cost of Rp 1,625,000, BEP 111 units / month, Target Operating income of Rp 4,000,000 will be achieved if sales reach 111 servings / month or with sales of 13 servings / day. Suggestions in this study, namely, in the drying process it is recommended until the water content in the dragon fruit skin comes out a lot so that when cooking it is not watery.

Keywords: Samosa, Dragon Fruit, Dragon Fruit Sauce

Abstrak Penelitian ini di latar belakang dengan kurangnya kreatifitas masyarakat pada pengolahan samosa, penulis memakai isian kulit buah naga dengan tujuan memanfaatkan bahan yang biasa terbuang, dan memperkenalkan pada masyarakat bahwa kulit buah naga dapat di olah juga tidak hanya dagingnya yang dapat di makan, yang tentu saja gizi nya tidak kalah tinggi dengan daging buah naga. Metode yang di pakai dalam penelitian ini yaitu *research and development* , dengan melakukan serangkaian percobaan dan pengembangan menggunakan uji hedonik skala *secoring* yang melibatkan 25 panelis. Hasil penelitian menentukan standar resep yaitu kulit buah naga 200 gr, ayam 100 gr, bawang bombay 50 gr, paprika 50 gr, garam 3 gr, penyedap 2 gr, *curry powder* 5 gr. Hasil perhitungan uji utama terhadap uji organoleptik Samosa isi kulit buah naga dan saus buah naga memiliki nilai rata – rata sangat suka 88,8%. . Hasil penghitungan analisis usaha dari samosa isi kulit buah naga dan saus buah naga ialah Harga pokok per porsi Rp 9,760, Total variable cost Rp 10,340 Harga jual per porsi Rp 25,000, Biaya tetap Rp 1,625,000, BEP 111 unit / bulan, Target Operating income Rp 4.000.000 akan tercapai bila penjualan mencapai 111 porsi / bulan atau dengan penjualan 13 porsi / hari. Saran pada penelitian ini yaitu, Pada proses pengeringan di anjurkan sampai kandungan air pada kulit buah naga keluar banyak agar pada saat di masak tidak berair.

Kata Kunci : Samosa, Buah Naga, Saus Buah Naga

1. PENDAHULUAN

Samosa adalah makanan yang berasal dari Timur Tengah. Samosa merupakan pastry goreng yang berbentuk segitiga dengan isian daging kambing yang di makan dengan sausocol berupa chutney (saus yang terbuat dari sayuran segar atau buah – buahan yang dilumatkan dengan menggunakan rempah – rempah). Selain menggunakan daging kambing, bahan isian samosa telah di modifikasi dengan berbagai isi sayuran di dalamnya. Di berbagai dunia, samosa telah hadir dengan berbagai inovasi dan kreasi yang berbeda. Sehubungan dengan itu penulis tertarik membuat inovasi dan variasi samosa lebih beragam dengan membuat samosa dengan

bahan isi kulit buah naga. Selain itu tujuan penulis memakai bahan isian kulit buah naga dengan tujuan memanfaatkan bahan yang biasanya tidak terpakai, pada produk ini kulit buah naga penulis olah menjadi isian samosa. Buah Naga merupakan tanaman asal Meksiko dan Amerika Selatan bagian utara (Kolombia) menurut AC lestari (dalam matarru A, 2023). Secara umum buah naga terdiri dari buah naga merah dan buah naga putih. Namun secara klasifikasi buah naga terdiri dari empat yaitu, buah naga daging putih (*Hylocereus undatus*), buah naga daging merah (*Hylocereus polyrhizus*), buah naga daging super merah (*Hylocereus costaricensis*), dan buah naga kulit kuning daging putih (*elenicerius megalanthus*) (AC Lestari, 2018). Untuk jenis buah naga yang penulis gunakan yaitu buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*).

Kebun Naga Poernama Garut merupakan kebun budidaya buah naga pertama yang ada di daerah Garut, Kebun Naga Poernama Garut didirikan oleh Bapak Heri Purnama yang mempunyai misi "menjadi salah satu perkebunan buah naga yang memanfaatkan teknologi dan ramah lingkungan serta menjadi objek wisata terbaik di Jawa Barat yang menerapkan edukasi bagi semua kalangan, dan berkontribusi untuk dunia pariwisata Indonesia". Kebun Naga Poernama Garut ini membudidayakan dua jenis buah naga yaitu buah naga putih dan buah naga merah, dengan hasil yang baik sesuai dengan tujuan atau visi Kebun Naga Poernama yaitu "purna bakti untuk bekerja sama bila ada pihak yang ingin berbisnis, baik yang mempunyai lahan ataupun dana" menjadikan penulis tertarik untuk membuat inovasi samosa dari memanfaatkan bahan dasar kulit buah naga.

2. METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian dengan pengembangan metode research and development (R & dD). Research and development adalah suatu proses atau langkah langkah untuk mengembangkan suatu produk baru atau menyempurnakan produk yang telah ada (Isniah et al., 2020). Ada sebanyak 20 orang yang terdiri dari panelis dosen, panelis dari industri, serta mahasiswa Akademi Tata Boga untuk mengetahui penerimaan dari panelis terhadap samosa kulit buah naga dan saus buah naga di kebun naga Poernama (Isniah et al., 2020). Ada tiga tahapan uji coba dalam penelitian ini (Wibowo et al., 2023) (Isniah et al., 2020) yaitu : 1) Tahap pendahuluan I, 2) Tahap Pendahuluan II dan 3) Tahap Uji utama. Dari semua tahapan ini memiliki rentang waktu yang berbeda. Pada tahap studi pendahuluan I dilakukan pada 5 Agustus 2022 meliputi desain dan perencanaan produk samosa yang akan dibuat, resep yang akan dikembangkan, kebutuhan bahan dan kebutuhan alat, pada tahap pendahuluan II dilakukan pada 8 agustus 2022 yakni uji coba pembuatan produk dan perbaikan

resep jika perlu. Kemudian dilanjutkan dengan tahap uji utama pada 10 agustus 2022 untuk dilakukan uji penerimaan konsumen/panelis lebih lanjut.


3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Penilaian tingkat kesukaan panelis dilakukan pada resep yang sudah sesuai yaitu yaitu resep uji pendahuluan 1, uji pendahuluan 2 dan uji utama untuk mendapatkan metode pengolahan formula yang tepat.

1. Hasil Uji Pendahuluan 1

Tabel 1
Resep Uji Pendahuluan 1

Samosa isi Kulit Buah Naga				Kebun Naga Poernama
Samosa isi kulit buah naga adalah samosa yang berasal dari daerah Garut dengan bahan utama kulit buah naga sebagai bahan isian dan inovasi terhadap olahan samosa				495 gr
				<ul style="list-style-type: none"> • <i>Mixing</i> • <i>Pengeringan</i> • <i>Pemotongan</i> • <i>Deep frying</i>
<i>Ingredients</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Cost (Rp)</i>	<i>Instruction</i>
Kulit buah naga	100	Gram	-	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuci bersih kulit buah naga. 2. Iris tipis kulit buah naga lalu, keringkan dengan panas matahari dengan waktu 1 / 2 hari. 3. Jika kulit buah naga sudah kering, goreng ayam lalu tiriskan dan suwir ayam. 4. Iris paprika dan onion dengan ukuran yang sama seperti kulit buah naga. 5. Tuang sedikit minyak pada wajan untuk menumis onion hingga harum lalu
Ayam	100	Gram	4.300	
Bawang bombay	50	Gram	500	
Paprika	50	Gram	4.900	
Penyedap	2	Gram	70	

Garam	3	Gram	33	masukan ayam dan paprika jika sudah masukan kulit buah naga. 6. Lalu beri bumbu curry powder, garam dan penyedap. 7. Jika sudah jadi tunggu hingga dingin, lalu bentuk isian dengan kulit lumpia menjadi bentuk segitiga. 8. Jika ingin dimakan langsung bisa langsung di goreng, jika ingin disimpan bisa di simpan di frezeer.
Curry powder	3	Gram	517	
Kulit lumpia	6	Pcs	1.800	

a. Hasil Tabulasi Data Uji Pendahuluan Pertama

1) Penampilan

Hasil tabulasi data penampilan yang diperoleh dari hasil penelitian pendahuluan adalah sebagai berikut :

Tabel 1

Hasil tabulasi data penampilan uji pendahuluan pertama

Panelis	1	2	3	4	5	Jumlah	Σ
Skor	5	4	4	3	4	20	4

2) Warna

Hasil tabulasi data warna yang diperoleh dari hasil penelitian pendahuluan adalah sebagai berikut :

Tabel 2

Hasil tabulasi data warna uji pendahuluan pertama

Panelis	1	2	3	4	5	Jumlah	Σ
Skor	5	4	4	3	4	20	4

3) Aroma

Hasil tabulasi data aroma yang diperoleh dari hasil penelitian pendahuluan adalah sebagai berikut:

Tabel 3

Hasil tabulasi data aroma uji pendahuluan pertama

Panelis	1	2	3	4	5	Jumlah	Σ
Skor	5	4	4	4	3	20	4

4) Tekstur

Hasil tabulasi data tekstur yang diperoleh dari hasil penelitian pendahuluan adalah sebagai berikut :

Tabel 4

Hasil tabulasi data tekstur uji pendahuluan pertama

Panelis	1	2	3	4	5	Jumlah	Σ
Skor	5	4	4	4	4	21	4,2

5) Rasa

Hasil tabulasi data rasa yang diperoleh dari hasil penelitian pendahuluan adalah sebagai berikut :

Tabel 5


Hasil tabulasi data rasa uji pendahuluan pertama

Panelis	1	2	3	4	5	Jumlah	Σ
Skor	5	4	3	3	3	18	3,6

2. Hasil Uji Pendahuluan 2

Tabel 7

Hasil Uji Pendahuluan Kedua

Samosa isi Kulit Buah Naga				Kebun Naga Poernama
Samosa isi kulit buah naga adalah samosa yang berasal dari daerah Garut dengan bahan utama kulit buah naga sebagai bahan isian dan inovasi terhadap olahan samosa				495 gr
				<ul style="list-style-type: none"> • <i>Mixing</i> • <i>Pengeringan</i> • <i>Pemotongan</i> • <i>Deep frying</i>
<i>Ingredients</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Cost (Rp)</i>	<i>Instruction</i>
Kulit buah naga	200	Gram	-	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuci bersih kulit buah naga. 2. Iris tipis kulit buah naga lalu, keringkan dengan panas matahari dengan waktu 1 / 2 hari. 3. Jika kulit buah naga sudah kering, goreng ayam lalu tiriskan dan suwir ayam.
Ayam	100	Gram	4.300	
Bawang bombay	50	Gram	500	

Paprika	50	Gram	4.900	4. Iris paprika dan onion dengan ukuran yang sama seperti kulit buah naga. 5. Tuang sedikit minyak pada wajan untuk menumis onion hingga harum lalu masukan ayam dan paprika jika sudah masukan kulit buah naga. 6. Lalu beri bumbu curry powder, garam dan penyedap. 7. Jika sudah jadi tunggu hingga dingin, lalu bentuk isian dengan kulit lumpia menjadi bentuk segitiga. 8. Jika ingin dimakan langsung bisa langsung di goreng , jika ingin disimpan di frezeer.
Penyedap	3	Gram	70	
Garam	5	Gram	33	
Curry powder	5	Gram	517	
Kulit lumpia	7	pcs	2.100	
Saus Buah Naga				
Buah Naga	300	Gram	20.000	1. Blender buah naga dan cabai rawit 2. Lalu masak saus dan tambahkan air, air perasan lemon, dan seasoning
Cabai Rawit	5	Gram	210	
Lemon	2	Gram	56	
Garam	2	Gram	22	
Gula Pasir	5	Gram	72	

a. Hasil Tabulasi Data Uji Pendahuluan Kedua

1) Penampilan

Hasil tabulasi data penampilan yang diperoleh dari hasil penelitian pendahuluan adalah sebagai berikut:

Tabel 6

Hasil tabulasi data penampilan uji pendahuluan Kedua

Panelis	1	2	3	4	5	Jumlah	Σ
Skor	5	5	4	5	5	24	4,8

2) Warna

Hasil tabulasi data warna yang diperoleh dari hasil penelitian pendahuluan adalah sebagai berikut :

Tabel 7

Hasil tabulasi data warna uji pendahuluan Kedua

Panelis	1	2	3	4	5	Jumlah	Σ
Skor	5	4	4	5	5	23	4,6

3) Aroma

Hasil tabulasi data aroma yang diperoleh dari hasil penelitian pendahuluan adalah sebagai berikut :

Tabel 8

Hasil tabulasi data aroma uji pendahuluan Kedua

Panelis	1	2	3	4	5	Jumlah	Σ
Skor	5	5	4	5	4	23	3,6

4) Tekstur

Hasil tabulasi data tekstur yang diperoleh dari hasil penelitian pendahuluan adalah sebagai berikut :

Tabel 9

Hasil tabulasi data tekstur uji pendahuluan Kedua

Panelis	1	2	3	4	5	Jumlah	Σ
Skor	5	5	5	5	5	25	5

5) Rasa

Hasil tabulasi data rasa yang diperoleh dari hasil penelitian pendahuluan adalah sebagai berikut :

Tabel 10

Hasil tabulasi data rasa uji pendahuluan Kedua

Panelis	1	2	3	4	5	Jumlah	Σ
Skor	5	5	5	5	5	25	5

3. Hasil Uji Utama

Pelaksanaan uji utama dilakukan pada tanggal 8 dan 10 Agustus 2022 di Akademi Tata Boga Bandung Dari hasil tersebut diperoleh data sebagai berikut:

a) Penampilan



Diagram 1 Hasil Uji Utama Penampilan

b) Warna

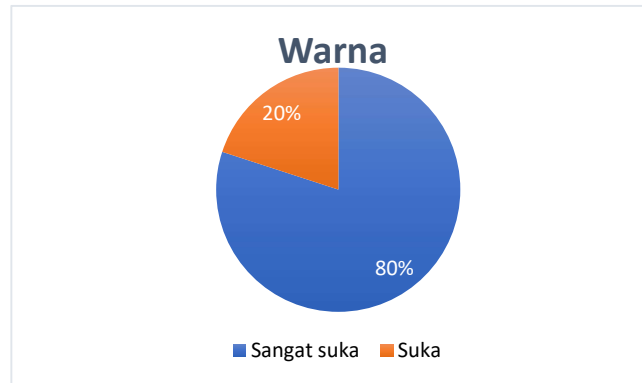
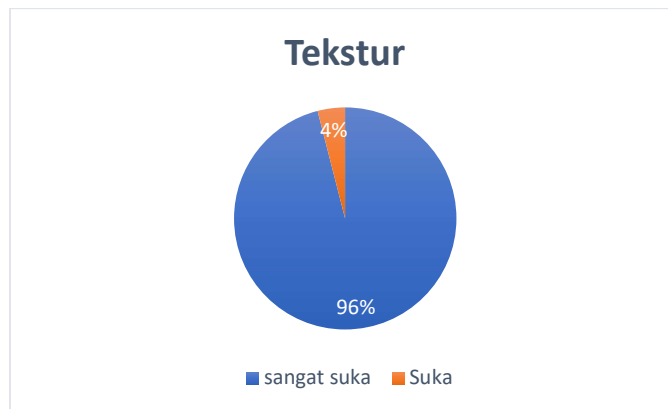


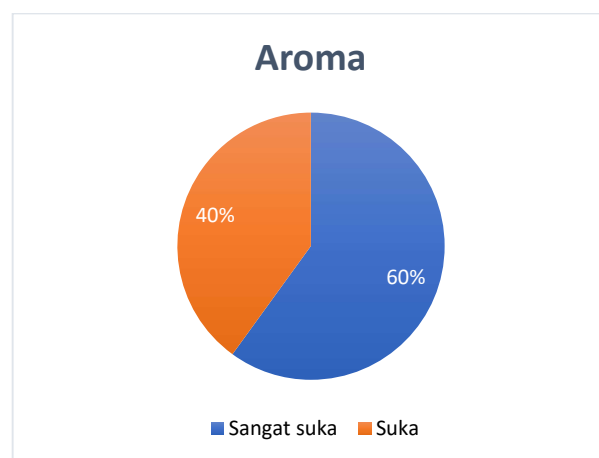
Diagram 2 Hasil Uji Utama Warna

c) Tekstur



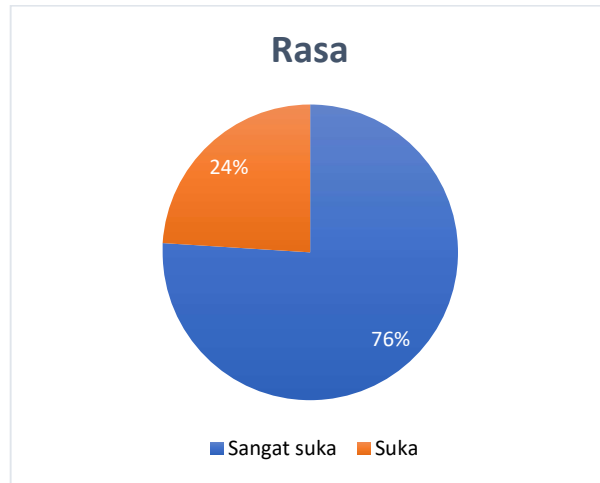
Grafik 3 Hasil Uji Utama Tekstur

d) Aroma



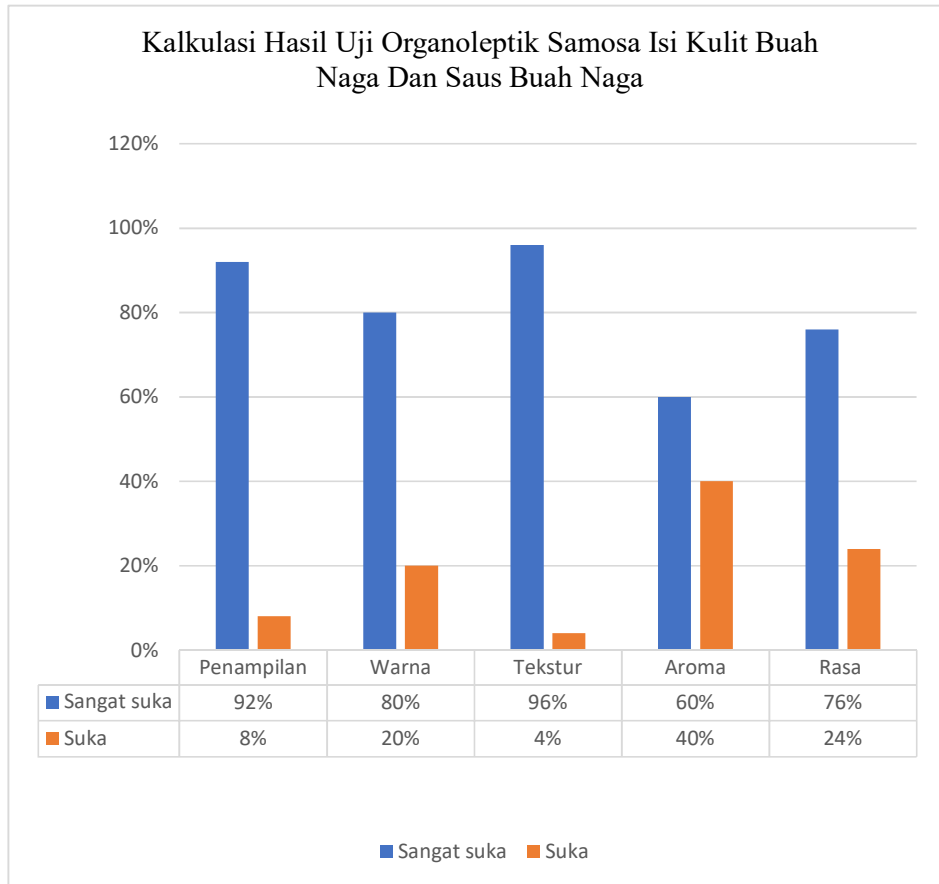
Grafik 4 Hasil Uji Utama Aroma

e) Rasa



Grafik 5 Hasil Uji Utama Rasa

4. Kalkulasi hasil uji organoleptik samosa isi kulit buah naga dan saus buah naga



Grafik 5

Hasil kalkulasi Hasil Uji Samosa isi Kulit Buah Naga

Hasil dari kalkulasi data kelima atribut dapat diketahui bahwa penampilan 92% sangat suka dan 8% suka, warna 80% sangat suka dan 20% suka, aroma 60% sangat suka dan 40% suka, tekstur 96% sangat suka dan 4% suka, rasa 76% sangat suka dan 24% suka.

Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian ini menunjukkan proses pengembangan resep Samosa kulit buah naga dan saus buah naga melalui dua tahap uji pendahuluan sebelum mencapai uji utama. Pada uji pendahuluan pertama yang dilaksanakan di Akademi Tataboga Bandung pada 5 Agustus 2022, panelis memberikan penilaian positif terhadap penampilan, aroma, warna, tekstur, dan rasa produk. Rata-rata nilai untuk penampilan 4,8 aroma mencapai 3,6 warna, 4,6 tekstur 5 dan rasa 5. Hal ini menunjukkan bahwa produk ini cukup diterima oleh panelis, Menurut (Winarsih et al., 2020), pengujian organoleptik pada produk *samosa* menggunakan uji hedonik dapat menjadi dasar untuk mengevaluasi penerimaan produk. hal ini harus diperhatikan dalam inovasi produk *samosa* . Selanjutnya Perubahan yang dilakukan pada uji pendahuluan kedua pada 8 Agustus 2022, dengan menambahkan jumlah gramasi kulit buah naga berhasil meningkatkan penilaian dari panelis. Rasa dan tekstur mendapatkan nilai sempurna yaitu 5 , penampilan dan warna mendapatkan nilai diatas 4 Penilaian dan aroma mendapatkan nilai 3,6. Penilaian ini mencerminkan peningkatan yang signifikan dibandingkan dengan uji pendahuluan pertama. Di katakan berhasil jika semua atribut sensori yang diuji mendapatkan nilai rata-rata di atas 4 menurut (Winarsih et al., 2020) (Hidayat et al., 2022).

Kemudian, pada uji utama yang dilakukan pada 10 Agustus 2022, baik panelis ahli maupun panelis terlatih menunjukkan tingkat kesukaan yang sangat tinggi terhadap produk tersebut. Hasil menunjukkan bahwa 100% panelis menyatakan sangat suka terhadap tekstur dan rasa. Penampilan juga mendapatkan respon positif dengan 92% panelis menyatakan sangat suka. Warna mendapatkan respon yang tidak kalah tinggi yaitu 80 % sedangkan untuk aroma mendapatkan respon 60 %. Berdasarkan hasil presentasi yang sangat memuaskan di atas, produk Samosa kulit buah naga dan saus buah naga dapat dikatakan diterima dengan baik oleh panelis. Menurut bahwa produk yang sukses harus mampu memenuhi preferensi konsumen (Novita et al., 2017) (Darsana et al., 2019)

4. KESIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian ini bahwa samosa kulit buah naga mendapatkan respon positif dari panelid dimana Hasil uji utama samosa isi kulit buah naga dan saus buah naga yang dinilai sebanyak 25 orang panelis untuk uji organoleptik didapatkan nilai dari segi penampilan 92% sangat suka dan 8% suka, warna 80% sangat suka dan 20% suka, tekstur 96% sangat suka

dan 4% suka, aroma 60% sangat suka dan 40% suka, rasa 76% sangat suka dan 24% suka. Inovasi yang dilakukan untuk mendapatkan kulit buah naga yang enak rasanya yaitu dengan merendam kulit buah naga yang belum diolah dengan air garam. Setelah melakukan beberapa uji coba maka didapatkan komposisi resep yang tepat untuk samosa isi kulit buah naga dan saus buah naga, untuk samosa yaitu kulit buah naga 200 gr, ayam dada fillet 100 gr, bawang bombay 50 gr, Paprika 50 gr, garam 3 gr, penyedap 2 gr, curry powder 5 gr. Untuk saus buah naga yaitu daging buah naga 100 gr, cabai rawit 5 gr, air lemon 2 gr, garam 2 gr, gula 5 gr, air 20gr. Hasil penghitungan analisis usaha dari samosa isi kulit buah naga dan saus buah naga ialah Harga pokok per porsi Rp 9,760 Total *variable cost* Rp 10,340, Harga jual per porsi Rp 25,000, Biaya tetap Rp 1,625,000, BEP 111 unit / bulan, *Target Operating income* Rp 4,000,000 akan tercapai bila penjualan mencapai 111 porsi / bulan atau dengan penjualan 13 porsi / hari.

5. REFERENSI

- Adrian, K. (2020). *Kandungan buah naga merah dan manfaatnya untuk tubuh*. Alodokter. Tersedia di <https://www.alodokter.com/kandungan-bua-nagamerah-dan-manfaatnya-untuk-tubuh> (diakses 30 Juni 2022).
- Isniah, S., Septiadi, R., & Susmita, A. (2020). The influences of product quality, price, and service quality to increase consumer satisfaction of Dorayaki product at CV Abe Seika. *Operations Excellence Journal of Applied Industrial Engineering*.
- Kristanto, D. (2007). *Buah naga: Pembudidayaan di pot dan di kebun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Matarru, A. A., Manta, F., Haryono, H. D., Alfaris, B., Iskandar, M., Nur, F. A., & Zhafirah, S. S. (2023). Penanganan virus pada buah naga dan desain atap otomatis kebun buah naga di Jl. Soekarno Hatta KM 25 Balikpapan. *Abdimas Universal*, 5(1), 20-27.
- Ruri, S. (2020). *Analisis usaha dan pengolahan rebung hijau (Bambusa aldhami) suwir bumbu rendang*. Akademi Tata Boga Bandung.
- Ziyan, Z. H. (2020). Onigiri buah naga dengan isian ayam dan jantung pisang. *Akademi Tata Boga Bandung*. Tersedia di http://eprints.undip.ac.id/53818/3/Bab_II.pdf (diakses 22 November 2017).