

ABSTRAK

AKHMAD ISLAHUL IHWAN (2024) Bolu Kukus Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Sebagai Cita Rasa Dan Penambahan Buah Naga Sebagai Perwarna Alami (*Hylocereus Costaricensis*), Tugas Akhir. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing 1 Dr. Jujuk Ferdianto, S.Pd., M.Pd & pembimbing 2 Anak Agung Putu Gede Puja Anggara, S.Tr.Par.,MBA

Latar belakang penelitian ini penulis mencoba melakukan penelitian terhadap bolu kukus dengan menghadirkan inovasi pada komposisi adonan *bolu kukus* dan cara pembuatan bolu kukus. Penulis ingin menggunakan tepung ubi jalar sebagai cita rasa dan penambahan buah naga sebagai pewarna alami. Hal ini juga memanfaatkan buah naga sebagai bahan pangan.

Tujuan dari penelitian adalah Untuk Mengetahui tehnik pengembangan produk kue bolu kukus dengan penambahan tepung ubi jalar sebagai cita rasa dan penambahan buah naga sebagai perwarna alami.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu, Deskriptif Kualitatif penelitian kualitatif dinamakan metode baru, karena popularitasnya belum lama, dinamakan metode postpositivistik karena berlandaskan pada filsafat postpositivisme. Dan metode triangulasi pada hakikatnya merupakan pendekatan multimetode yang dilakukan peneliti pada saat mengumpulkan dan menganalisis data. Berdasarkan tehnik pengumpulan yang sudah penulis lakukan diantaranya dokumentasi, observasi, dan wawancara sudah menunjukkan hasil yang bagus.

Hasil dari penelitian ini adalah bolu kukus dengan penambahan tepung ubi jalar dan penambahan buah naga sebagai perwarna alami (*hylocereus costaricensis*) yang telah melewati 3 kali proses uji coba resep dan dengan hasil uji organoleptik produk kue bolu kukus dengan penambahan tepung ubi jalar dan penambahan buah naga sebagai pewarna alami disukai oleh masyarakat karena memiliki nilai aroma 3,6, nilai warna 3,8, nilai tekstur 4,1 serta nilai rasa 4,5 sehingga dapat disimpulkan bahwa kue bolu kukus dengan penambahan tepung ubi dan buah naga sebagai perwarna alami bahwa masyarakat tertarik dalam produk ini.

ABSTRACT

AKHMAD ISLAHUL IHWAN (2024) Steamed Bolu with the Addition of Sweet Potato Flour as a Flavor and the Addition of Dragon Fruit as a Natural Coloring (*Hylocereus Costaricensis*), Final Project. Lombok Tourism Polytechnic. Supervisor 1 Dr. Jujuk Ferdianto, S.Pd., M.Pd & supervisor of 2 children Agung Putu Gede Puja Anggara, S.Tr.Par.,MBA

The background to this research is that the author tries to conduct research on steamed sponge cake by presenting innovations in the composition of steamed sponge dough and how to make steamed sponge cake. The author wants to use sweet potato flour as a flavor and add dragon fruit as a natural coloring. This also uses dragon fruit as a food ingredient.

The aim of the research is to find out techniques for developing steamed sponge cake products with the addition of sweet potato flour as a flavor and the addition of dragon fruit as a natural color.

The method used in this research, namely, Descriptive Qualitative qualitative research, is called a new method, because it has not been popular for a long time, it is called a postpositivistic method because it is based on the philosophy of postpositivism. And the triangulation method is essentially a multimethod approach carried out by researchers when collecting and analyzing data. Based on the collection techniques that the author has used, including documentation, observation and interviews, this has shown good results.

The results of this research are steamed sponge cake with the addition of sweet potato flour and the addition of dragon fruit as a natural coloring (*hylocereus costaricensis*) which has gone through 3 recipe trials and with organoleptic test results for steamed sponge cake products with the addition of sweet potato flour and the addition of dragon fruit. as a natural coloring is liked by the public because it has an aroma value of 3.6, a color value of 3.8, a texture value of 4.1 and a taste value of 4.5 so it can be concluded that steamed sponge cake with the addition of sweet potato flour and dragon fruit is a natural coloring that the public interested in this product.