

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Buah naga merupakan tanaman kaktus dari famili *Cactaceae* dengan subfamily *Cactoidea*, yang terdiri dari 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 (*Selenicereus megalanthus*). Buah naga memiliki rasa yang menyegarkan pada bagian daging buahnya. Sebagai penciri buah naga memiliki kulit buah semacam sisik naga (bracts atau scales) menyerupai sisik kulit naga sehingga di Asia dikenal sebagai *dragon fruits* (Mizrahi *et al.*, 2002).

Ada empat jenis buah naga, yaitu buah naga daging putih (*Hylocereus Undatus*), buah naga daging merah (*Hylocereus Polyrhizus*), buah naga daging super merah (*Hylocereus Costaricensis*) dan buah naga kulit daging putih (*selenecereus megalanthus*). Dari keempat jenis buah naga tersebut, buah naga putih paling banyak digemari dan diminati. Selain bentuk dan ukurannya yang lebih besar dari tiga jenis buah naga lainnya. (Taiwan Food Industry Develop& Research Authorities, 2005).

Buah naga sampai saat ini hanya dikonsumsi dalam keadaan segar, (setelah masak dan empuk dilakukan oleh masyarakat Indian di Amerika Selatan). Selain dimakan langsung, buah naga juga sudah dibuat sebagai bahan baku pembuatan *wine*. Di Malaysia, buah naga yang belum masak dapat dimasak sebagai sup dan dicampur dengan daging maupun tulang. Selain itu, buah naga juga digunakan sebagai bahan baku salad. Ada pula yang menyantapnya sebagai dessert dalam bentuk es krim, dan mengolah buah naga menjadi pie . Selain buahnya, bunga buah naga juga dimanfaatkan sebagai sayuran ataupun dikeringkan untuk dijadikan teh bunga. (Taiwan Food Industry Develop& Research Authorities, 2005).

Diantara pemasakan buah naga, selai belum pernah diciptakan. Disini peneliti ingin memberikan alternatif dalam cara mengkonsumsi buah naga, peneliti menawarkannya dalam bentuk selai. Selai yang sudah tidak asing lagi dan banyak disukai oleh semua anggota masyarakat. Selain itu, selai memiliki keuntungan daya simpan nya yang lama, dan bahan selai juga dapat dijadikan bahan isi berbagai jenis kue kering. Selai dapat dikonsumsi bersama roti putih tawar sebagai santapan di pagi hari. Dengan harapan bahwa manfaat dari buah naga untuk memperlancar peredaran darah dapat dikonsumsi oleh semua golongan masyarakat.

Selai adalah produk makanan yang kental atau setengah padat dibuat dari campuran 45 bagian berat buah (cacah buah) dan 55 bagian berat gula. Jeli adalah produk yang hampir sama dengan selai, bedanya jeli dibuat dari campuran 45 bagian sari buah dan 55 bagian berat gula.

Selai yang di dalamnya masih ditemukan potongan buah dalam berbagai ukuran disebut *preserve* atau *conserves*, sedangkan selai yang dibuat dari sari buah dan kulit buah genus *Citrus* disebut *marmalade*.

Buah yang sering digunakan untuk pembuatan selai atau jeli antara lain: anggur, apel, murbei, arbei, gowok, jambu biji, jeruk, pala, dan lain-lain. Sedangkan kulit buah yang biasa digunakan untuk membuat selai atau jeli antara lain : kulit durian, kulit nenas, kulit jeruk, dan lain-lain. (komo.padinet.com)

Di Indonesia, sebagian besar selai dibuat dari buah-buahan tropis seperti: nanas, lobi-lobi, srikaya, jambu biji, pala, dan ceremai. Selai kacang adalah sebutan bahasa Indonesia untuk *peanut butter* yang dibuat dari kacang tanah yang sudah dihaluskan dicampur mentega atau margarin.(Wikipedia.org)

Menurut banyak literatur, bahan salah satu bahan dasar selai, yaitu asam sitrat apabila dikonsumsi terlalu banyak dapat menyebabkan erosi pada gigi dan dapat menyebabkan iritasi ringan, maka peneliti mengganti bahan asam sitrat. Buah yang memiliki kadar asam sitrat yang tinggi, yaitu jeruk, sirsak. Diantara buah tersebut, dipilih buah yang tidak merubah warna dasar dari buah naga yang berwarna putih. Maka dipilih lah sirsak. Selain harga nya ekonomis juga mudah didapat, dan belum pernah ada bahan selai yang menggunakan sirsak. Sirsak memiliki banyak sekali manfaat kesehatan. Sehingga perpaduan selai buah naga dan sirsak ini diharapkan mampu memberikan manfaat untuk kesehatan.

Sirsak merupakan tanaman tropis yang buahnya memiliki aroma dan rasa yang khas. Daging buahnya berwarna putih susu, rasanya manis-asam dan berbiji kecil. Taksonomi tanaman sirsak diklasifikasikan sebagai anggota famili Annonaceae dengan nama ilmiah *A. Macrocarpa*, *A. Bonplandiana*, *A. Cearensis*, dan *Guanabanus muricatus*. Tanaman sirsak berkerabat dengan tanaman srikaya (*Anona squamosa Linn*).

Di Indonesia, dikenal dua varietas sirsak yang dibedakan berdasarkan rasanya. Varietas sirsak yang manis dikenal juga dengan sirsak ratu. Varietas ini berbuah kecil, lengket di lidah, dan bijinya sedikit. Varietas ini hanya dikenal di beberapa daerah yaitu di pelabuhan Ratu dan baru dikembangkan dalam jumlah kecil di daerah Sukabumi dan sekitarnya. Varietas lainnya adalah sirsak yang memiliki rasa asam, jenis ini berukuran lebih besar dan mempunyai banyak biji.

Buah sirsak dapat dimakan dalam keadaan segar sebagai pencuci mulut. Dicampur dengan es krim, susu atau dijadikan sirup. Di Filipina, buah sirsak muda beserta bijinya yang masih lunak digunakan sebagai sayuran.

B. Identifikasi masalah

Peran utama selai buah naga dapat diolah dengan penambahan buah naga dan sirsak. Kandungan buah naga yang tinggi akan kalsium, magnesium, fosfor, dan vitamin C. Maka masalah yang akan dikaji adalah menguji pengaruh penambahan sirsak terhadap daya terima dan kandungan gizi pada selai buah naga.

C. Pembatasan Masalah

Karna keterbatasan waktu, tenaga dan membatasi dana. Penelitian ini dibatasi oleh daya terima, daya simpan, dan analisis komposisi zat gizi selai yang terbuat dari bahan campuran buah naga dan sirsak.

D. Perumusan Masalah

Banyaknya hasil produksi buah naga dan sirsak. Pengolahan buah naga sudah berkembang, hanya saja pembuatan selai dari perpaduan buah naga dan sirsak belum tersedia. Berdasarkan rumusan masalah tersebut, timbul pertanyaan yaitu: bagaimana pengaruh daya terima penambahan sirsak terhadap kandungan gizi selai dan terhadap uji organoleptik.

E. Tujuan Penelitian

Tujuan Umum

Mengetahui penambahan sirsak terhadap analisis komposisi zat gizi, mutu organoleptik dan daya terima selai buah naga.

Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi daya terima selai yang terbuat dari campuran bahan buah naga, dan sirsak pada panelis terlatih.
2. Menganalisis kandungan gizi selai yang terbuat dari bahan campuran buah naga dan sirsak.

F. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian adalah untuk membantu mewujudkan variasi olahan buah naga, mengetahui daya terima dan analisis kandungan buah naga.