

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah naga merupakan tumbuhan dari keluarga kaktus (*Cactaceae*), dengan marga *Hylocereus*. Buah naga berasal dari daerah beriklim tropis, dan mulai populer di Indonesia sejak tahun 2000. Buah naga merah banyak dibudidayakan di kabupaten Jember, Banyuwangi, Malang dan daerah lainnya. Menurut Kristanto (2008), tanaman buah naga merah dalam satu hektar menghasilkan 6 – 7 ton buah naga sekali musim panen. Buah naga merah biasanya hanya dikonsumsi daging buahnya baik dalam bentuk segar atau diolah menjadi jus, sebagai penghilang dahaga karena kandungan air yang tinggi serta rasanya yang manis, sedangkan kulitnya dibuang begitu saja.

Kulit buah naga merah memiliki berat sekitar 30 – 35% dari berat buah. Menurut Nugroho (2018), kulit buah naga merah memiliki kandungan nutrisi antara lain vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3, vitamin B6, vitamin C, vitamin B12, protein, lemak, karbohidrat, serat kasar, flavonoid, glukosa, fenol, betasianin, polifenol, fosfor, zat besi dan fitoalbumin. Kulit buah naga merah juga mengandung serat cukup tinggi sekitar 46,7% (Saneto, 2012).

Sarofatin (2018), memanfaatkan kulit buah naga merah menjadi bubuk. Hal tersebut bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis dari kulit buah naga merah, serta memudahkan dalam pengaplikasian pada produk olahan. Penelitian tentang pemanfaatan bubuk kulit buah naga merah masih sedikit. Oleh karena itu, penelitian tentang pemanfaatan bubuk kulit buah naga merah sebagai bahan baku dalam pembuatan produk pangan perlu dilakukan. Salah satu diantaranya adalah dengan pembuatan *cookies*.

Pengolahan bubuk kulit buah naga merah menjadi produk *cookies* diharapkan mampu meningkatkan kandungan serat, yang memiliki efek kesehatan karena kaya akan serat. Rista (2018), menyatakan biskuit yang dibuat dengan penambahan ekstrak kulit buah naga merah 40% dapat meningkatkan kadar serat sebesar 28,7%. Menurut Triwulandari (2017), menyatakan bahwa *cookies* yang dibuat dari kombinasi tepung kulit buah naga putih 4% dan tepung ampas tahu

10% mempunyai sifat organoleptik yang diterima konsumen.

Penggunaan tepung terigu dalam pembuatan *cookies* dapat dikurangi dengan pengalihan bahan dasar pembuatan *cookies*, salah satunya adalah bubuk kulit buah naga merah. Pengalihan tepung terigu dengan bubuk kulit buah naga merah didasari oleh, formulasi dasar *cookies* yang pada umumnya tidak menyediakan kandungan serat yang cukup, maka penambahan bubuk kulit buah naga merah dapat dimanfaatkan dalam pembuatan *cookies* sehingga menghasilkan *cookies* yang kaya akan serat. Berdasarkan permasalahan dan potensi diatas maka timbulah gagasan untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Kualitas Kimia, Fisik dan Hedonik *Cookies*”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan bubuk kulit buah naga merah terhadap karakteristik kimia, fisik dan hedonik *cookies* ?
2. Berapa konsentrasi penambahan bubuk kulit buah naga merah yang optimal untuk menghasilkan *cookies* dengan karakteristik kimia, fisik yang baik dan tingkat kesukaan (hedonik)?

1.3 Tujuan

Adapun yang merupakan tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk kulit buah naga merah terhadap karakteristik kimia, fisik dan hedonik *cookies*.
2. Menentukan konsentrasi penambahan bubuk kulit buah naga merah yang optimal terhadap karakteristik kimia, fisik dan hedonik *cookies*.

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Memberikan informasi pengaruh penambahan bubuk kulit buah naga merah terhadap karakteristik kimia, fisik dan hedonik *cookies*.
2. Memberikan informasi konsentrasi penambahan bubuk kulit buah naga merah yang optimal terhadap karakteristik kimia, fisik dan hedonik *cookies*.