

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah naga atau *dragon fruit* termasuk kelompok tanaman kaktus, mulai dikenal di Indonesia tahun 2000. Jenis buah naga yang telah dibudidayakan ada empat, antara lain 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*) (Winarsih, 2007).

Buah naga yang paling diminati konsumen dewasa ini adalah jenis buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*) karena buah naga super merah memiliki rasa lebih manis tanpa rasa langu dibanding jenis buah naga lainnya. Selain itu keunggulan lain dari buah naga super merah yaitu mengandung Antosianin, Betakaroten, Kalsium, Fosfor, Besi, Vitamin B, dan Vitamin C. Kandungan gizi yang cukup lengkap dalam buah naga merupakan potensi yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan campuran makanan salah satunya dalam pembuatan mie. Mie merupakan produk pangan yang dibuat dari bahan baku utama tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diijinkan (Badan Standarisasi Nasional, 2015).

Mie sering dijadikan sebagai pangan pengganti nasi oleh masyarakat. Umumnya, masyarakat lebih menyukai dan memilih mie dengan warna menarik dan tekstur kenyal dibandingkan dengan mie yang tidak berwarna menarik, lembek dan mudah putus. Pencampuran buah naga super merah dalam pembuatan mie basah dapat memperbaiki warna pada mie basah karena buah naga super merah mengandung Antosianin. Antosianin merupakan zat warna yang berperan memberikan warna merah berpotensi menjadi pewarna alami untuk pangan dan dapat dijadikan alternatif pengganti warna sintetis yang lebih aman bagi kesehatan (Citramukti, 2008). Senyawa antosianin berfungsi sebagai antioksidan dan penangkap radikal bebas, sehingga berperan untuk mencegah terjadi penuaan, kanker, dan penyakit degeneratif (Jusuf dkk, 2008).

Hasil percobaan pencampuran buah naga super merah pada pembuatan mie mempengaruhi warna yang dihasilkan pada mie. Pasta buah naga super merah 10% dengan tepung terigu 90% menghasilkan mie buah naga super merah dengan warna putih agak merah. Pencampuran buah naga super merah 20% dengan tepung terigu 80% menghasilkan warna merah pudar. Pencampuran dengan hasil warna terbaik pada pencampuran buah naga super merah 30% dan tepung terigu 70%. Warna yang diperoleh yaitu merah keunguan.

Namun penambahan buah naga super merah sebanyak 30% belum memperbaiki tekstur dan elastisitas pada mie, sehingga perlu dilakukan penelitian dengan penambahan berbagai bahan pengental seperti natrium karbonat, *Sodium Tripolipospat*, dan *Carboxy Methyl Cellulose*, karagenan. Menurut Puspasari (2007) Natrium karbonat berfungsi untuk meningkatkan kehalusan dan tekstur mie, *Sodium Tripolipospat* atau STPP digunakan sebagai bahan pengikat air serta pengental dan hidrokoloid seperti *Carboxy Methyl Cellulose* dan karagenan dalam bahan pangan lebih difokuskan untuk membentuk tekstur. Sehingga diharapkan penggunaan berbagai bahan pengental dapat memperbaiki tekstur serta kualitas mie basah buah naga super merah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, dapat diambil perumusan masalah yaitu:

1. Apakah penggunaan berbagai bahan pengental berpengaruh terhadap karakteristik mie basah buah naga super merah?
2. Manakah jenis pengental yang sesuai dengan karakteristik mie basah buah naga super merah?

1.3 Tujuan

Tujuan peneitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh penggunaan berbagai bahan pengental terhadap karakteristik mie basah buah naga super merah.

2. Menentukan jenis pengenyal yang menghasilkan mie buah naga super merah dengan karakteristik yang diharapkan.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Dapat memberikan tambahan informasi tentang penggunaan pengenyal yang sesuai dengan mie basah buah naga super merah.
2. Memperbaiki tekstur dari mie buah naga super merah.