

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah naga merupakan tanaman kaktus dari famili *Cactaceae* dengan subfamili *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*). 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).

Indonesia merupakan negara yang kaya akan keanekaragaman tanaman. Terdapat lebih dari 30.000 jenis tanaman yang ada di Indonesia, 2.000-3.000 jenis tanaman diantaranya merupakan tanaman yang berkhasiat sebagai obat. Permintaan akan tanaman obat dan bahan alami mengalami peningkatan yang cukup signifikan seiring dengan meningkatnya tingkat konsumsi terhadap produk-produk bahan alam dan diketahuinya memiliki manfaat yang besar bagi kesehatan. Salah satu tanaman yang dapat digunakan sebagai obat adalah buah naga.

Buah naga memiliki rasa yang enak dan sehat untuk dikonsumsi, selain itu buah naga juga memiliki khasiat seperti menguatkan fungsi ginjal, tulang dan kecerdasan otak, meningkatkan ketajaman mata, mencegah kanker usus, menguraikan kolesterol dan sebagai antioksidan (Departemen Pertanian, 2009). Buah naga bukan hanya dagingnya yang bermanfaat, kulitnya juga memiliki potensi sebagai bahan obat karena memiliki kandungan *sianidin 3-ramnosil glukosida*, *5-glukosida*, *flavonoid*, *thiamin*, *niacin*, *pyridoxine*, *kobalamin*, *fenolik*, *polifenol*, *karoten*, *phytoalbumin*, dan *betalain* (Saati, 2009; woo dkk.,2011). Khasiat pada tanaman obat tersebut berhubungan erat dengan kandungan zat aktif yang terkandung pada tanaman obat tersebut, sehingga keberadaannya perlu diperhatikan.

Dalam memperhatikan zat aktif yang terkandung pada buah naga tersebut, maka diperlukan penanganan khusus. Pengeringan merupakan salah satu metode pengawetan yang membutuhkan energi yang cukup dan udara tak jenuh.

Tujuan dasar dari pengeringan adalah untuk mengurangi kandungan air yang terdapat dalam bahan menggunakan panas sampai ke tingkat tertentu, sehingga kerusakan yang diakibatkan oleh mikroba dapat diminimalisir dan kualitas produk bahan kering dapat dipertahankan.

Melalui kajian yang akan dievaluasi sifat fisik kulit buah naga dan organoleptik pada teh kulit buah naga dengan dua metode pengeringan yaitu metode pengeringan *oven* dan *sun drying* dapat diketahui apakah pengeringan dengan metode tersebut dapat menghasilkan produk teh yang sesuai standar dan hasilnya akan dibandingkan dengan mutu Standar Nasional Indonesia (SNI 3836-2013). Hasil dari pengeringan ini akan dipelajari bagaimana pengaruh kondisi pengeringan terhadap karakteristik fisik dari kulit buah naga dan organoleptik pada teh kulit buah naga. Parameter pengukuran yang digunakan pada karakteristik fisik adalah perubahan massa jenis dari bahan, suhu dan waktu yang dibutuhkan untuk mengeringkan kulit buah naga, karakteristik warna dan tekstur, kadar air, serta rendemen pengeringan. Pada uji organoleptik pengujian yang digunakan adalah aroma dan rasa dari teh kulit buah naga.

1.2 Rumusan Masalah

Pengeringan kulit buah naga ini menjadi teh yang berkhasiat merupakan permasalahan yang harus diperhatikan karena proses pengeringan memberikan pengaruh terhadap kualitas teh. Pengeringan ini menggunakan dua metode yaitu pengeringan dengan metode *oven* dan *sun drying*. Dari dua metode pengeringan tersebut maka rumusan masalah yang terdapat pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Bagaimana pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap cita rasa teh kulit buah naga?
- b. Bagaimana cita rasa yang dihasilkan dari dua metode pengeringan tersebut?
- c. Metode pengeringan apa yang dapat menghasilkan teh yang sesuai dengan standar kualitas teh terbaik?

1.3 Tujuan

Mengacu pada latar belakang dan pertanyaan-pertanyaan masalah diatas, maka dapat ditegaskan bahwa tujuan dari penulisan karya tulis ilmiah ini adalah :

- a. Mengevaluasi sifat-sifat fisik (perubahan kadar air, massa jenis dari bahan, karakteristik warna dan tekstur) dari pengeringan kulit buah naga serta sifat-sifat organoleptik (aroma dan rasa teh kulit buah naga) yang dihasilkan dari dua metode pengeringan,
- b. Mengevaluasi dua metode proses pengeringan yang menghasilkan kualitas teh kulit buah naga berkhasiat dan terbaik.

1.4 Manfaat

Secara praktis, penulisan karya tulis ilmiah ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi untuk :

- a. Mengetahui kualitas sifat-sifat fisik pada kulit buah naga yang baik sesuai standar pengeringan buah naga.
- b. Mengetahui kualitas organoleptik teh kulit buah naga pada variasi suhu dan lama pengeringan.
- c. Mengetahui metode proses pengeringan yang menghasilkan kualitas teh kulit buah naga berkhasiat dan terbaik.