

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) merupakan jenis tanaman kaktus yang ditemukan pertama kali di Amerika dan berkembang luas di pantai Florida ke Brazil. Di Amerika buah naga sudah banyak ditemukan hingga 24 *spesies*, namun yang dibudidayakan adalah jenis buah naga merah dan putih (Hernandez dan Salazar, 2012) dalam (Angkat dkk, 2018).

Menurut *Agrofarm* (2020) di Indonesia terutama di daerah Banyuwangi sendiri buah naga sudah banyak dibudidayakan hingga pada tahun 2019 hasil produksi buah naga mencapai 35.867 ton. Menurut kepala dinas pertanian menginformasikan bahwa Banyuwangi adalah sentral terbesar produksi utama di Indonesia. Luas mencapai 2.479 ha. Harga buah naga di Banyuwangi sendiri semakin menurun, hal ini disebabkan semakin banyak petani buah naga. Buah naga merah juga merupakan jenis tanaman kaktus yang mudah tumbuh di musim panas. Buah naga adalah jenis tanaman musiman, sehingga ketika musim panen buah naga hingga tidak memiliki nilai jual.

Buah naga adalah jenis buah yang banyak dibudidayakan dikarenakan rasanya yang enak dan memiliki kandungan yang bermanfaat bagi kesehatan. Kandungan yang dimiliki buah naga adalah vitamin C, vitamin B3 dan betasianin (Prakoso dkk, 2017). Vitamin C pada buah naga bermanfaat untuk menjaga kekebalan tubuh. Vitamin B3 salah satunya bermanfaat untuk mengendalikan kolesterol. Betasianin bermanfaat sebagai antioksidan. Buah naga memiliki kandungan air yang cukup tinggi sehingga buah naga tidak bisa bertahan dengan lama. Banyuwangi sendiri merupakan penghasil buah naga yang sangat tinggi, sehingga harga buah naga turun dan menyebabkan buah naga menjadi rusak karena tidak terjual.

Singkong merupakan umbi-umbian yang dapat dimanfaatkan sebagai pengganti nasi, hal ini disebabkan karena didalam singkong terdapat kandungan utama yaitu karbohidrat. Singkong dapat diolah menjadi tepung yang biasanya disebut dengan

tepung tapioka ataupun dengan tepung kanji. Umbi singkong merupakan sumber energi yang kaya karbohidrat namun sangat miskin akan protein (Septiriyani, 2017).

Boba merupakan salah satu jenis pelengkap minuman kekinian yang sering dijual di kedai-kedai pinggir jalan. Boba berbentuk bola –bola kecil yang memiliki tekstur kenyal. Hal ini dikarenakan boba dibuat menggunakan tepung tapioka, sehingga boba memiliki tekstur kenyal. Tekstur yang kenyal menjadi ciri khas dari boba sehingga dikalangan masyarakat terutama remaja suka mengonsumsi sebagai pelengkap dari minuman dingin. Boba adalah tambahan *topping* yang berupa bola-bola bertekstur kenyal yang terbuat dari campuran tepung tapioka dengan *brown sugar* dan berwarna kehitaman. Tekstur kenyal merupakan ciri khas dari bola-bola tapioka tersebut (Veronica dan Ilmi, 2020). Boba biasanya memiliki warna coklat kehitaman hal ini dikarenakan dalam pembuatan boba menggunakan bahan tambahan coklat sehingga boba memiliki warna coklat kehitaman. Pada penelitian ini dilakukan pembuatan boba dengan bahan tambahan yaitu buah naga merah yang nantinya dalam boba akan memiliki warna yang berbeda karena kandungan antioksidan. Selain itu kandungan buah naga sendiri akan kaya vitamin dan antioksidan yang nantinya jika dikonsumsi akan memiliki banyak manfaat bagi tubuh.

Produk yang sudah dijual di pasaran, boba memiliki warna coklat kehitaman Hal ini dikarenakan boba ditambahkan dengan pewarna coklat. Penelitian ini ditambahkan dengan konsentrasi buah naga karena untuk membuat inovasi warna boba. Selain itu, pada buah naga juga memiliki kandungan yang bermanfaat. Untuk inovasi dari tepung tapioka dengan penambahan konsentrasi buah naga masih belum banyak ditemui, sehingga peneliti membuat inovasi boba yang berbahan dasar tepung tapioka dengan ditambahkan konsentrasi buah naga merah. Oleh karena itu diperlukan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi buah naga merah dan tepung tapioka pada sifat fisik, kimia, dan organoleptik boba.

1.2 Rumusan Masalah

Bedasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat diambil perumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah:

1. Bagaimana pengaruh penambahan konsentrasi buah naga merah dan tepung tapioka terhadap sifat fisik kimia boba?
2. Bagaimana pengaruh penambahan konsentrasi buah naga merah dan tepung tapioka terhadap sifat organoleptik boba?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi buah naga merah dan tepung tapioka terhadap sifat fisik kimia boba.
2. Untuk mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi buah naga merah dan tepung tapioka terhadap sifat organoleptik boba.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Dapat memberi informasi mengenai pengaruh penambahan konsentrasi buah naga merah dan tepung tapioka terhadap sifat fisik kimia boba.
2. Dapat memberi informasi mengenai pengaruh penambahan konsentrasi buah naga merah dan tepung tapioka terhadap sifat organoleptik boba.