

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Kelapa (*Cocos nucifera*) merupakan salah satu komoditas perkebunan yang banyak ditanam di Indonesia. Banyaknya ketersediaan buah kelapa dapat dimanfaatkan dengan membuat usaha apabila dikelola dengan baik. Selama ini daging kelapa diolah menjadi nata de coco, kopra, santan dan *crude coconut oil* (CCO). Daging kelapa merupakan bagian terpenting dari kelapa dan mempunyai komposisi yang baik sebagai bahan pangan.

Produksi kelapa di Indonesia meningkat setiap tahun. Pada tahun 2011 produksi kelapa Indonesia sebesar 3.174.379 ton, tahun 2012 produksi kelapa Indonesia sebesar 3.176.3223 ton, tahun 2013 produksi kelapa Indonesia sebesar 3.177.343 ton, tahun 2014 produksi kelapa Indonesia sebesar 3.183.204 ton dan tahun 2015 produksi kelapa Indonesia sebesar 3.188.350 ton (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2015). Daging kelapa muda dapat dikonsumsi secara langsung dan air buahnya dapat langsung diminum tanpa melalui pengolahan. Kelapa muda dimanfaatkan oleh sebagian masyarakat untuk membuat berbagai produk olahan pangan seperti puding dan kue. Untuk menambah nilai ekonomis pada kelapa, kelapa muda dapat diolah menjadi selai.

Selai merupakan bahan makanan berbentuk semi basah dan dapat dioleskan yang terbuat dari buah-buahan dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan (SNI, 2008). Dalam proses pembuatan selai melibatkan pendidihan buah. Pendidihan ini bertujuan untuk mengekstraksi cita rasa buah, memperoleh sari buah yang banyak dan mengekstraksi pektin. Saat penambahan gula, sari buah diaduk dan dipanaskan sampai terbentuk gel (Desrosier, 2008).

Komponen yang berpengaruh pada karakteristik selai adalah gula. Gula bersifat higroskopis dan mempunyai daya pengikat air yang baik sehingga dapat

digunakan sebagai pengawet pangan, salah satunya pada selai. Dalam pembuatan selai, gula tidak hanya digunakan sebagai pemanis tetapi juga sebagai pembentuk struktur pada selai. Penambahan gula dengan jumlah yang banyak (paling sedikit 40% padatan terlarut) akan berfungsi sebagai pengawet dan menurunkan  $a_w$  sehingga mengurangi pertumbuhan mikroba (Buckle et al, 1987). Selai daging kelapa berwarna putih, dan untuk memberi warna perlu dicari alternatif zat warna dari bahan alami dan ramah lingkungan. Salah satunya adalah dengan memanfaatkan kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*).

Kulit buah naga jarang dimanfaatkan, hanya di buang begitu saja. Kulit buah naga dapat dijadikan sebagai bahan tambahan suatu produk pangan, misalnya sebagai pewarna alami. Warna yang dihasilkan dari kulit buah naga menarik dan dapat menambah nilai gizi dari makanan. Kulit buah naga kaya akan serat, antioksidan dan mengandung betasianin. Betasianin inilah yang dimanfaatkan sebagai pewarna alami.

Menurut Prasetya (2013), kulit buah naga mempunyai kadar air yang tinggi yaitu 94,05% sehingga mudah rusak dan mudah terserang mikroorganisme. Untuk mengatasinya, kulit buah naga dijadikan bubuk dengan proses pengeringan kemudian ditambahkan pada selai. Berdasarkan penelitian Ihromi (2019), bubuk kulit buah naga merah memiliki kadar air sebesar 10,62%, kadar abu sebesar 12,22% dan kadar antioksidan sebesar 85,43%.

Berdasarkan pra penelitian yang telah dilakukan, formulasi yang digunakan dalam pembuatan selai dari kelapa muda dengan penambahan bubuk kulit buah naga merah sebanyak 4%, 12%, 20%, 28% dan 36% sudah mampu memberikan warna pada selai kelapa muda, dan sudah diketahui pengaruhnya terhadap karakteristik mutu secara fisik dan kimia. Semakin tinggi konsentrasi yang digunakan semakin menurun mutu warna, aroma dan rasa pada selai kelapa muda. Berdasarkan hal tersebut, penulis telah melakukan penelitian mengenai penambahan bubuk kulit buah naga merah pada selai kelapa muda dengan judul **“Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Karakteristik Selai Kelapa Muda (*Cocos nucifera*)”**

## 1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk kulit buah naga merah terhadap karakteristik mutu secara fisik dan kimia selai kelapa muda.
2. Untuk mendapatkan konsentrasi penambahan bubuk kulit buah naga merah terbaik dan menghasilkan selai kelapa muda yang disukai berdasarkan uji kimia, fisik dan organoleptik.

## 1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Peningkatan nilai ekonomis kelapa dalam pemanfaatan daging kelapa dan kulit buah naga merah menjadi produk yang bernilai tambah melalui produk selai.
2. Diversifikasi produk pangan berbahan baku kelapa muda dan kulit buah naga menjadi produk bernilai tambah seperti selai.

## 1.4 Hipotesa Penelitian

$H_0$  : Perbedaan penambahan bubuk kulit buah naga merah tidak berpengaruh terhadap karakteristik selai kelapa yang dihasilkan.

$H_1$  : Perbedaan penambahan bubuk kulit buah naga merah berpengaruh terhadap karakteristik selai kelapa yang dihasilkan.