

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman buah naga termasuk dalam famili *Cactaceae* merupakan tanaman merambat semi epifit yang abadi. Awalnya digunakan sebagai tanaman hias dan kemudian karena manfaat kesehatannya dan nilai pasarnya muncul sebagai tanaman buah baru. Karena kandungan nutrisi dan sifat antosianin yang kaya, buah ini mendapatkan popularitas di India sebagai buah super. Populasi yang berkembang dan orang-orang yang peduli dengan kesehatan khususnya pada era pandemic sekarang menunjukkan minat atas buah ini karena khasiat obatnya yang luar biasa dan manfaat kesehatannya. Ini membantu dalam pencegahan penyakit kardiovaskular, mengontrol kadar gula darah sehingga dianggap sebagai buah yang luar biasa untuk pasien diabetes. Ini memainkan peran penting dalam memerangi batuk, asma, dan penyembuhan luka, dll. Selain itu, membutuhkan sangat sedikit air untuk pertumbuhan dan perkembangan. Dengan demikian, ini bisa menjadi tanaman buah yang menguntungkan terutama untuk lahan terdegradasi, cekaman abiotik dan daerah jarang hujan [1].

Pengolahan daging buah naga dalam kegiatan agroindustri seperti jus, selai dan serbuk memungkinkan dalam penambahan nilai ekonomi pada bahan baku, mengubah produk yang mudah rusak menjadi produk yang dapat disimpan dan dipasarkan. Penggunaan jenis buah-buahan yang kaya akan vitamin, mineral dan senyawa bioaktif, tercermin dalam berbagai bentuk sediaan alternatif baru buah-buahan segar untuk konsumsi dan bahan baku untuk agroindustri, yang merupakan sumber makanan yang berharga [2].

Antosianin dalam kehidupan sehari-hari tidak hanya digunakan sebagai warna dasar bahan makanan tapi juga untuk obat-obatan yang khasiatnya tidak dipunyai oleh pewarna sintetik. Warna alami yang dibawa antosianin berpotensi untuk dikembangkan sebagai pewarna alami untuk makanan. Konsumsi antosianin dalam diet terbukti mampu memberikan efek perlindungan terhadap penyakit kardiovaskuler, diabetes militus, anti inflammasi dan anti kanker [3].

Perbedaan cara penyiapan sediaan dapat mempengaruhi terhadap kandungan senyawa berkhasiat dari suatu sediaan. Sediaan buah naga yang dibuat dengan 3 cara penyiapan yang berbeda memungkinkan untuk memberikan kadar antosianin yang berbeda pada 3 sediaan ini. Untuk itu pada penelitian ini dilakukan penentuan kadar antosianin total dari sediaan buah naga yang dibuat dengan 3 cara berbeda. Metode yang digunakan dalam pengukuran kadar antosianin adalah metode pH diferensial dikarenakan prinsip penentuan antosianin dengan metode ini adalah adanya perubahan warna antosianin pada pH asam dan pH basa. Pada pH 1 antosianin berbentuk kation flavilium yang berwarna merah muda, sedangkan pada pH 4,5 antosianin berbentuk basa quinoidal yang berwarna ungu muda [4].

1.2 Rumusan Masalah

Apakah perbedaan cara penyiapan sediaan berpengaruh pada kadar antosianin sediaan daging buah naga?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengetahui kadar antosianin pada beberapa bentuk sediaan daging buah naga yang berbeda.

1.4 Hipotesis Penelitian

H₀ 1: Bentuk sediaan serbuk memiliki kadar antosianin tertinggi

H₁ 1: Bentuk sediaan serbuk memiliki kadar antosianin terendah

1.5 Manfaat Penelitian

Diperoleh informasi tentang kadar antosianin daging buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dalam bentuk sediaan yang berbeda.

