

I.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Labu siam adalah tumbuhan suku labu-labuan yang dapat dimakan buah dan pucuk mudanya. Labu siam dikenal masyarakat sebagai sayuran yang mudah didapat dan mempunyai banyak kandungan gizi salah satunya serat nabati yang dapat mengurangi penyerapan kolesterol dalam usus. Serat nabati termasuk golongan pektin yang dapat menurunkan kolesterol darah (Agustini, 2006).

Labu siam mengandung pektin yang berkadar rendah sehingga labu siam dapat dijadikan serat makanan (Agustini, 2006). Pektin merupakan serat makanan yang dapat larut (*soluble dietary fibers*) yang diketahui dapat mencegah hiperkolesterolemia, kanker usus dan diabetes. Mekanisme kerja pektin adalah pektin mampu mengikat kolesterol yang terdapat pada system pencernaan, sehingga mencegahnya untuk diserap menuju aliran darah, labu siam juga mengandung sejenis alkaloid yang berkhasiat menormalkan tekanan darah (Sharma, 2006). Berbagai olahan yang dapat dikembangkan dari pengolahan labu siam yaitu nata dari labu siam (Rona, 2007). Labu siam memiliki kelemahan yaitu dari segi rasa dan warna yang kurang memikat bagi yang mengkonsumsi. Disamping itu labu siam dapat diolah menjadi permen *jelly*.

Permen *jelly* merupakan produk *confectionary* yang dapat diolah dengan berbagai macam variasi, baik warna, bahan baku, maupun flavor (Jaswir, 2007). Menurut Harijono, Kusnadi dan Mustikasari (2001), permen *jelly* termasuk dalam pangan semi basah yang terbuat dari sari buah dan bahan pembentuk gel, berpenampilan jernih dan transparan serta mempunyai tekstur yang kenyal. Namun labu siam memiliki kelemahan warna yang kurang menarik maka diperlukan penambahan warna salah satunya dari buah naga.

Buah naga merupakan tanaman kaktus dari family *Cactaceae* dengan subfamily *Cactoidea*, buah naga yang akan dipakai dalam penelitian ini adalah buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Buah naga memiliki rasa yang menyegarkan pada bagian daging buahnya. Buah naga memiliki kulit buah semacam sisik naga (*bracts atau scales*) menyerupai sisik kulit naga sehingga di Asia dikenal sebagai *dragon fruits* (Mizrahi, Moyal, Nerd dan Sitrit, 2002).

Kandungan yang terdapat pada kulit buah naga yaitu betalain yang merupakan pigmen berwarna merah-violet. Betalain merupakan pewarna alami yang banyak digunakan pada produk pangan. Pigmen ini banyak dimanfaatkan karena kegunaan sebagai pewarna juga sebagai antioksidan dan juga dapat menurunkan kadar kolesterol (Kanner, Harel, dan Granit, R. 2001).

Berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah dilakukan pada pembuatan permen *jelly* labu siam, dengan penambahan sari kulit buah naga merah sebanyak 14% didapatkan permen *jelly* yang berwarna merah, bertekstur kenyal dan elastis. Penambahan sari kulit buah naga merah lebih dari 14% didapatkan permen *jelly* yang berwarna merah keunguan, sehingga tidak sesuai dengan warna yang diharapkan. Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) Terhadap Warna Permen *jelly* Labu Siam (*Sechium edule*) (Jacq.) Swarz)”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan sari kulit buah naga merah terhadap sifat fisik dan kimia permen *jelly* labu siam.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap uji organoleptik permen *jelly* labu siam.
3. Untuk menentukan perlakuan terbaik terhadap permen *jelly* labu siam.

1.3 Manfaat Penelitian

Memberikan informasi kepada masyarakat dan juga pelaku industri pangan tentang pemanfaatan labu siam dan kulit buah naga dalam pembuatan permen *jelly*.

1.4 Hipotesis Penelitian

- H_0 : Penambahan sari kulit buah naga merah tidak berpengaruh terhadap sifat fisik dan kimia permen *jelly* labu siam.
- H_1 : Penambahan sari kulit buah naga merah berpengaruh terhadap sifat fisik dan kimia permen *jelly* labu siam.