

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sirup adalah sejenis minuman berupa larutan yang kental dengan cita rasa yang beraneka ragam. Berbeda dengan sari buah penggunaan sirup tidak langsung diminum tapi harus diencerkan terlebih dahulu (Satuhu, 2004). Sirup didefinisikan sebagai produk minuman yang dibuat dari campuran air dan gula dengan kadar larutan gula minimal 65% dengan atau tanpa bahan pangan lain dan atau bahan tambahan pangan yang diizinkan sesuai ketentuan yang berlaku (SNI, 2013). Sirup kedondong merupakan salah satu pemanfaatan buah kedondong sebagai bahan minuman. Dengan cara ini dapat disajikan minuman segar dengan aroma khas buah kedondong.

Kedondong (*Spondias dulcis* Forst) merupakan tanaman buah berupa pohon, dalam bahasa Inggris disebut *Ambarella*, *Otaheite apple*, atau *Great hog plum* dan di Indonesia disebut kedondong. Tanaman ini telah tersebar keseluruh daerah tropis. Buah kedondong memiliki kadar air dan serat yang tinggi yang dapat membantu proses pencernaan dan menghilangkan dehidrasi. Tumbuhan ini dapat melengkapi kebutuhan vitamin C dan mineral. Kandungan vitamin C pada buah kedondong adalah 30 mg, karena itu vitamin C sering disebut *Fresh Food Vitamin*. Buah yang masih mentah lebih banyak mengandung vitamin C, semakin tua buah semakin berkurang kandungan vitamin C-nya (Prasetio, 2015).

Menurut Bachtiar (2004), buah kedondong memiliki rasa asam manis. Jika masih muda kulitnya berwarna hijau tua dan setelah tua kulitnya berwarna hijau. Buah kedondong dapat dimakan langsung dalam keadaan segar atau diolah biasanya untuk manisan, selain itu kedondong juga dapat diolah menjadi sirup. dengan dimanfaatkannya kedondong sebagai sirup diharapkan akan meningkatkan nilai ekonomis dari buah kedondong tersebut. Pembuatan sirup dari buah kedondong ini berwarna keruh, agar lebih menarik maka ditambahkan kulit buah naga. Penambahan kulit buah naga ini juga diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi pada sirup.

Buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) merupakan jenis buah yang belum lama dikenal oleh konsumen Indonesia. Karena penampilan buahnya yang unik,

langsung mendapatkan tempat dihati konsumen. Buah naga memiliki banyak khasiat diantaranya dapat mencegah penyakit diabetes, kanker, dan sebagai sumber vitamin C, buah naga mengandung *betasianin* yang memiliki fungsi sebagai pencegahan penuaan dini, pencegahan munculnya kanker usus. Selain itu kandungan proteinnnya juga dapat meningkatkan metabolisme dalam tubuh dan menjaga jantung tetap sehat (Idawati, 2012).

Kulit buah naga berbentuk sisik yang ujungnya menjuntai. Warna kulitnya ada yang merah dan juga kuning. Sementara daging buahnya ada yang merah dan juga putih. Pada daging buah tersebut tersebar biji yang berukuran relatif kecil dan berwarna hitam. Selain buahnya yang unik, sosok tanaman buah naga juga menarik, selain batangnya menyerupai kaktus dan biasa ditanam di halaman rumah sebagai tanaman hias. Ekstrak kulit buah naga merah berkhasiat dalam meningkatkan kelenturan pembuluh darah dan ekstrak kulit buah naga merah ini dapat digunakan untuk pembuatan sirup (Amalya, 2013).

Pada pembuatan sirup kedondong ditambahkan kiamboy, karena dapat meningkatkan dan mempertahankan rasa kedondong pada sirup kedondong. Kiamboy adalah sejenis manisan buah kering dari buah plum yang dikeringkan dengan campuran rasa manis, asam dan asin. Kiamboy memiliki tiga jenis yaitu: kiamboy putih rasanya manis sedikit asam dan tidak terlalu asin. Kiamboy merah rasanya sedikit lebih asam dan asin serta kiamboy yang berwarna abu-abu kehitaman (Fatah dan Bachtiar, 2004). Pada penelitian ini kiamboy yang digunakan adalah kiamboy yang berwarna putih.

Berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah dilakukan pembuatan sirup kedondong dengan penambahan sari kulit buah naga merah dengan berbagai konsentrasi 15%, 20%, 25%, 30%, dan 35% diketahui dari segi warna sari kulit buah naga merah mempunyai pengaruh terhadap sirup kedondong, namun belum diketahui pengaruh terhadap karakteristik mutu sirup secara fisik dan kimia. Berdasarkan uraian tersebut, maka penulis telah melakukan penelitian mengenai **“Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Mutu Sirup Buah Kedondong (*Spondias dulcis* Forst)”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan sari kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) pada sirup buah kedondong (*Spondias dulcis* Forst) terhadap karakteristik kimia dan fisika sirup.
2. Mengetahui formulasi penambahan sari kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) yang tepat, sehingga diperoleh sirup buah kedondong (*Spondias dulcis* Forst) yang bermutu baik yang disukai oleh panelis.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Diversifikasi produk olahan dari buah kedondong dan kulit buah naga.
2. Meningkatkan nilai tambah atau nilai ekonomis buah kedondong dan kulit buah naga yang dibuat menjadi sirup.

1.4 Hipotesis Penelitian

- H_0 : Penambahan sari kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) pada sirup buah kedondong (*Spondias dulcis* Forst) tidak berpengaruh terhadap karakteristik sirup yang dihasilkan.
- H_1 : Penambahan sari kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) pada sirup buah kedondong (*Spondias dulcis* Forst) berpengaruh terhadap karakteristik sirup yang dihasilkan.