

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki keanekaragaman pangan fungsional yang telah lama dikembangkan disetiap daerahnya masing-masing. Pada dasarnya makanan sehat adalah makanan memberikan manfaat bagi kesehatan karena mengandung bahan aktif lain selain nutrisi yang terkandung didalamnya. Umumnya bahan pangan harus memenuhi beberapa syarat untuk dapat disebut pangan sehat, dimana bahan pangan yang digunakan merupakan bagian dari makanan dan berasal dari bahan alami sehingga layak digunakan untuk konsumsi sehari-hari. Salah satu bentuk makanan fungsional yang merupakan bahan baku lokal terdapat di Sumatera Barat yaitu dadih.

Dadiah mengandung komponen bioaktif yang dapat memberikan dampak positif bagi kesehatan seperti meningkatkan fungsi metabolisme tubuh. Dadiah adalah produk hasil fermentasi susu kerbau yang dimasukkan kedalam tabung bambu, kemudian ditutup dengan daun pisang atau plastik, dibiarkan selama 2 hingga 3 hari hingga terbentuk gumpalan berwarna putih kekuningan (Dhalmi, 2011).

Dadiah yang berkualitas baik memiliki rasa yang khas asam, berwarna putih kekuningan, bertekstur lunak dan lembut. Pemanfaatan dadiah sebagai probiotik penghasil asam laktat sangat potensial untuk dikembangkan menjadi suatu bentuk inovasi olahan dadiah. Salah satu olahan dadiah yaitu pembuatan es krim dadiah dengan penambahan labu kuning (Putri, 2022). Adapun bentuk inovasi lain dari olahan dadiah yaitu produk permen jeli.

Permen jeli adalah kembang gula dari campuran beberapa kristal, sukrosa, sirup glukosa, air dan bahan pembentuk gel. Karakteristik utama dari permen jeli ialah tekstur yang bersifat kenyal, tidak lengket serta memiliki penampakan yang lembut dan halus.

Produk olahan dadih permen jeli perlu ditambahkan sari kulit buah naga dalam penyajiannya sehingga memberikan efek antioksidan yang berpotensi sebagai pewarna alami yang membuat produk jauh lebih menarik dan diminati oleh konsumen. Buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) merupakan golongan buah-buahan yang pohonnya menyerupai kaktus dengan rasa buah yang manis dan segar serta memiliki kulit berwarna merah. Menurut Noor et al. (2016) bahwa buah naga memiliki kandungan antioksidan berupa vitamin C, flavonoid, tanin, alkaloid, steroid, dan saponin. Namun sejauh ini pemanfaatan buah naga terbatas hanya pada dagingnya yang diolah maupun ditambahkan pada aneka makanan atau dikonsumsi secara langsung. Berbeda dengan kulit buah naga banyak dijadikan limbah, padahal kulit buah naga juga memiliki kandungan yang baik untuk tubuh jika dimanfaatkan lebih lanjut.

Kulit buah naga merah memiliki kandungan nutrisi karbohidrat, lemak, protein, dan serat pangan. Saneto (2005) Kandungan serat pada kulit buah naga merah sekitar 46,7%. Kandungan serat kulit buah naga merah lebih tinggi dibandingkan dengan buah pir dan buah jeruk.

Berbagai penelitian terdahulu Juwita (2019) tentang pengaruh penambahan sari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap kadar serat, tekstur, organoleptik permen jelly susu kambing menunjukkan bahwa dengan penambahan sari kulit buah naga merah sebanyak 6% adalah yang terbaik menghasilkan permen jelly

susu kambing dengan kadar serat 0,51%, tekstur 12,83N/cm², organoleptik warna 3,84 (merah muda), aroma 2,96 (agak beraroma susu), tekstur 3,76 (kenyal) dan rasa 3,56 (manis).

Pada penelitian Pertiwi dkk., (2019) tentang karakteristik permen jeli susu kambing yang ditambahkan berbagai konsentrasi jus kulit buah naga merah (*Hylocereus polirhizus*) menunjukkan bahwa pada penambahan 8% jus kulit buah naga merah menghasilkan warna kemerahan yang lebih pekat pada permen jeli.

Berdasarkan uraian di atas penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kadar Air, pH, Warna, dan Organoleptik Permen Jeli Dadih”**.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan sari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) pada produk permen jeli dadih terhadap kadar air, pH, warna, dan organoleptik?
2. Pada konsentrasi berapa penambahan sari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dapat menghasilkan produk permen jeli yang terbaik?

1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitiannya

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) pada pembuatan permen jeli dadih. Penelitian ini berguna untuk meningkatkan minat masyarakat dalam mengonsumsi dadih, serta membuka peluang usaha atau bisnis dengan inovasi produk terbaru.

1.4 Hipotesis Penelitian

Hipotesis pada penelitian ini adalah penambahan sari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) pada permen jeli dadih berpengaruh dalam meningkatkan kadar air, menurunkan pH, meningkatkan warna dan organoleptik.

