

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan masyarakat dalam rangka pemenuhan makanan dan minuman senantiasa terus meningkat. Makanan yang beranekaragam dapat diciptakan dengan memvariasikan berbagai bahan pokok dengan teknologi pengolahan pangan. Produk pangan yang dikehendaki oleh masyarakat modern saat ini tidak hanya untuk menghilangkan rasa lapar, akan tetapi juga penting mempertimbangkan kualitas gizi yang terdapat pada makanan tersebut. Oleh karena itu beragamnya jenis makanan dan minuman yang ditawarkan, menuntut masyarakat untuk lebih bijak dalam memilih makanan dan minuman yang bergizi, salah satu contoh makananyang paling diminati adalah selai.

Selai dan roti dapat digunakan sebagai pengganti makanan pokok pada pagi, siang atau malam hari. Bahan dasar selai umumnya terbuat dari buah-buahan dan kacang-kacangan. Selai adalah suatu produk makanan semi basah yang dapat dioleskan dan terbuat dari pengolahan buah-buahan, dengan penambahan gula, serta penambahan bahan pangan yang diizinkan (BSN, 2008). Selai merupakan jenis makanan olahan yang dibuat dari bubur buah yang tingkat kekerasannya tergantung pada konsentrasi gula, pektin, dan asam (Hasbullah, 2011). Karakteristik selai yang baik adalah mempunyai cirri-ciri tertentu, diantaranya warna cerah, distribusi buah merata, tekstur lembut, flavor buah alami, tidak mengalami sineresis (keluarnya air dari gel) dan kristalisasi selama penyimpanan (Suryani *et al*, 2014). Bahan dasar buah-buahan yang digunakan untuk pembuatan selai seperti nanas, sirsak, mangga, jambu, nangka dan masih banyak buah-buahan lainnya termasuk buah naga.

Buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) mengandung nilai gizi yaitu protein, serat, kalsium, zat besi, vitamin B2, vitamin B3, dan vitamin C (Idawati, 2012). Buah naga memiliki ketebalan kulit berkisar $\pm 0,46$ cm dengan total kulit sebanyak 21,98 % dari berat buah. Pada saat ini kulit buah naga belum dimanfaatkan dan hanya dibuang sebagai sampah padahal kulit buah naga memiliki keunggulan yaitu kandungan polifenol dan sumber antioksidan yang baik (Wu, 2006) dan berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Jamilah,

Kharidah, Dzulkifli dan Noranzim (2011), kulit buah naga memiliki kandungan pigmen betasianin sebanyak 150,46 mg/100 g. Pigmen betasianin merupakan kelompok betalain yang berwarna merah-violet berfungsi sebagai pewarna alami makanan dan dapat menurunkan kadar kolesterol (Wiguna, 2007). Oleh karena itu, kulit buah naga layak dijadikan sebagai bahan pembuatan selai karena memiliki kriteria warna yang sangat menarik.

Dalam peningkatan unsur nutrisi, selai termasuk bahan yang dapat bersifat fungsional maka dalam pembuatan selai ini ditambahkan bengkung. Pada pembuatan selai ini bengkung dijadikan sebagai pencampur selai karena bengkung mengandung inulin yang berfungsi sebagai prebiotik sehingga selai yang dihasilkan memiliki banyak manfaat yang terkandung.

Kota Padang, Sumatra Barat merupakan salah satu daerah sentra produksi bengkung di Indonesia. Berdasarkan Surat Keputusan Menteri Pertanian No 275/Kpts/SR.120/7/2005 Telah dilepas varietas unggul dengan nama “Bengkung Varietas Kota Padang”. Kelebihan bengkung varietas Kota Padang dibandingkan dengan bengkung daerah lain adalah umur genjah, ukuran umbi sedang, rasa manis, tekstur renyah, dan beradaptasi baik pada dataran rendah. Hal ini menyebabkan bengkung dijadikan sebagai maskot kota padang. Selama ini bengkung selalu dijadikan sebagai oleh-oleh dari kota padang dan belum dilakukan pengolahan secara optimal. Bengkung biasanya hanya dimakan dalam bentuk segar, sebagai salah satu bahan campuran rujak, manisan dan bahan baku kosmetik.

Bengkung dibutuhkan untuk kesehatan tubuh karena banyak mengandung vitamin C, kalsium, fosfor dan serat. Beberapa manfaat dari bengkung diantaranya menurunkan produksi asam lambung, menurunkan kadar kolesterol dalam darah dan memperlancar pencernaan. Menurut Lingga (2010) karbohidrat yang terdapat dalam bengkung tergolong rendah. Karbohidrat yang menyusun terdiri dari monosakarida, polisakarida, dan oligosakarida. Oligosakarida yang menjadi penyusunnya adalah inulin. Rasa manis dari suatu oligosakarida yang disebut inulin yang tidak bisa dicerna tubuh manusia. Sifat ini berguna bagi penderita diabetes atau orang yang berdiet rendah kalori. Inulin sangat berguna bagi kesehatan flora yang hidup dalam usus seperti *Lactobacillus sp.* Jika

kehidupan dalam flora didalam perut berlangsung baik, maka proses pencernaan pun lebih lancar.

Bengkuang dalam bentuk segar memiliki harga jual yang sangat rendah, oleh karena itu diperlukan inovasi baru pengolahan bengkuang. Diversifikasi produk olahan bengkuang akan menjadi nilai tambah terhadap nilai jual bengkuang karena selain lebih menarik perhatian konsumen juga dapat meningkatkan umur simpan bengkuang. Bengkuang berwarna putih dan memiliki rasa manis jika dimakan segar, namun bila dilakukan pengolahan cita rasa bengkuang berkurang serta warnanya kurang menarik sehingga perlu dilakukan pencampuran buah yang memiliki aroma, warna, dan rasa yang khas untuk menghasilkan produk yang lebih menarik, sehingga dalam penelitian ini bengkuang dijadikan sebagai bahan pencampur selai kulit buah naga merah karena kulit buah naga merah memiliki warna dan aroma yang menarik. Selain itu kandungan inulin yang ada dalam bengkuang dapat menjadi komponen tambahan terhadap selai yang dihasilkan.

Penulis telah melakukan penelitian pendahuluan untuk mendapatkan perbandingan yang tepat antara bubur kulit buah naga dengan bubur bengkuang dalam pembuatan selai. Pencampuran kulit buah naga dan bubur bengkuang pada perlakuan (90%:10%), (80%:20%), dan (70%:30%) diketahui dari segi fisik mempunyai pengaruh terhadap selai yang dihasilkan. Namun, belum diketahui pengaruh terhadap karakteristik mutu secara kimia. Berdasarkan hal ini telah ditetapkan pencampuran kulit buah naga dengan bengkuang dengan perbandingan (100% : 0%), (90% : 10%), (80% : 20%), (70% : 30%) dan (60% : 40%).

Berdasarkan latar belakang diatas, dilakukan penelitian dengan judul: **“Pengaruh Pencampuran Bubur Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) dengan Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Mutu Selai yang Dihasilkan”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh pencampuran kulit buah naga dengan bubur bengkuang terhadap karakteristik mutu selai.

2. Mengetahui tingkat pencampuran kulit buah naga dengan bubur bengkuang untuk menghasilkan selai dengan karakteristik mutu terbaik dan disukai oleh panelis berdasarkan uji organoleptik.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan keanekaragaman produk olahan kulit buah naga dan bengkuang serta meningkatkan nilai tambah limbah kulit buah naga.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang potensi kulit buah naga merah sebagai salah satu sumber pelengkap pada roti yang dapat dibuat menjadi selai.
3. Memberi informasi kepada masyarakat tentang cara pengolahan yang berbeda akan kulit buah naga dan bengkuang.

1.4 Hipotesis Penelitian

Ho : Pencampuran bubur kulit buah naga dengan bubur bengkuang dengan konsentrasi berbeda tidak berpengaruh terhadap karakteristik selai yang dihasilkan.

H₁ : Pencampuran bubur kulit buah naga dengan bubur bengkuang dengan konsentrasi berbeda berpengaruh terhadap karakteristik selai yang dihasilkan.

