

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).

Kecombrang (*Nicolaia speciosa*, Horan) merupakan jenis tumbuhan perenial (musiman) yang berbentuk semak dengan tinggi 1-3 m, berbatang semu, tegak, berpelelah, membentuk rimpang dan berwarna hijau. Bunga kecombrang merupakan kelompok bunga majemuk yang berbentuk bonggol dengan panjang tangkai 40-80 cm. Panjang benang sari 7,5 cm dan berwarna kuning. Putiknya kecil dan berwarna putih, mahkotanya bunganya bertaju, berbulu jarang dan warnanya merah jambu. Menurut Nuraini (2014) kecombrang mengandung senyawa alkaloid, saponin, tanin, fenolik, flavonoid, triterpenoid, steroid, vitamin, mineral dan glikosida yang berperan sebagai antimikroba dan antioksidan.

Hasil penelitian oleh Asmah dan Yan (2010) tentang aktifitas antioksidan menggunakan senyawa BHT (*Hydroxytulene Butylated*) menyatakan bahwa bunga kecombrang (*Etingera Elatior*, Jack) dalam keadaan segar memiliki kandungan antioksidan sebesar 1,45% sedangkan dalam keadaan kering (menggunakan pengeringan freeze-dried) sebesar 11,80%.

Hasil penelitian Naufalin dan Rukmini (2012) menunjukkan bahwa kandungan antioksidan hasil ekstraksi tanaman kecombrang (*Etingera Elatior*) pada bunga 61,61-83,17%, pada batang 57,42-84,65 %, dan pada daun antara 40,64-60,40 %, rimpang antara 58,40-69,66%, hal ini menunjukkan bahwa bunga dan batang mempunyai senyawa bioaktif yang mampu berperan sebagai antioksidan lebih banyak daripada daun dan rimpang. Kandungan senyawa antioksidan batang dan bunga kecombrang memiliki potensi yang tinggi sebagai bahan pangan atau minuman yang fungsional

Buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) merupakan jenis buah yang belum lama dikenal oleh konsumen Indonesia. 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 proteinnya 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. 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).

Antioksidan adalah molekul yang dapat menetralkan radikal bebas dengan cara menerima atau mendonorkan satu elektron untuk menghilangkan kondisi “elektron tidak berpasangan” (Muchtadi, 2013). Fungsi antioksidan adalah menetralkan radikal bebas, sehingga tubuh terlindungi dari berbagai macam penyakit degeneratif dan kanker. Fungsi lain antioksidan adalah membantu menekan proses penuaan/antiaging (Tapan, 2005).

Kecombrang harus dikembangkan melalui penelitian dan dijadikan materi pelatihan karena kecombrang adalah tanaman liar yang sangat bermanfaat tetapi belum dikenal secara umum oleh masyarakat (Sanni, 2012). Banyak tumbuh liar dimana-mana dengan sangat mudah tetapi belum dikenal pemanfaatannya secara luas oleh masyarakat, dapat dibudidayakan menjadi tanaman produktif yang memiliki khasiat, nilai gizi dan manfaat yang sangat baik (Saludung, 2015). Oleh karena itu, sangat perlu disebarluaskan melalui penelitian agar dapat dikenal dan dimanfaatkan secara luas untuk meningkatkan produktifitas masyarakat. Masyarakat harus dimotivasi untuk membudidayakan tanaman kecombrang sebagai bahan baku industri rumah tangga. Dengan demikian kecombrang yang selama ini tumbuh liar dapat diangkat menjadi pangan lokal yang sangat bermanfaat untuk kehidupan manusia. Karena yang selama ini kita ketahui kecombrang hanya digunakan dan dimanfaatkan orang-orang sebagai rempah dalam pembuatan bahan sayuran atau sebagai bahan tambahan masakan

Padahal manfaat kecombrang ini sangat banyak sekali diantaranya sebagai anti mikroba, sebagai bahan pengawet alami makanan dan tanaman hias.

Lebih lanjutnya kecombrang ini memiliki keunggulan antara lain (1) Mudah tumbuh tanpa memerlukan perawatan khusus, (2) Kaya akan vitamin dan mineral yang penting bagi tubuh, memiliki kandungan kimia yakni saponin, flavonoid, polifenol, dan minyak atsiri (3) Berkhasiat untuk obat, secara tradisional kecombrang digunakan untuk menyembuhkan penyakit seperti campak, sakit telinga, memperbanyak ASI dan sebagai pencuci darah dan luka (Saludung, 2015). Kelebihan kulit buah naga yang sangat bermanfaat bagi kesehatan namun kenyataannya hanya dianggap sebagai limbah hasil pertanian yang selama ini belum dimanfaatkan secara baik, padahal kulit buah naga mengandung zat warna alami betasianin cukup tinggi. *Betasianin* merupakan zat warna yang berperan memberikan warna merah dan merupakan *betalain* yang berpotensi menjadi pewarna alami untuk pangan dan dapat dijadikan alternatif pengganti pewarna sintetik yang lebih aman bagi kesehatan. Oleh karena itu kulit buah naga merah dapat digunakan sebagai pewarna alami dalam pembuatan sirup bunga kecombrang. Sebagaimana kita ketahui, warna merupakan indikator yang pertama dilihat dan diamati oleh konsumen karena warna merupakan faktor kenampakan yang langsung dapat dilihat oleh konsumen.

Berdasarkan uraian tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai **“Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga terhadap Karakteristik Mutu Sirup Bunga Kecombrang”**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan sari kulit buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) terhadap karakteristik mutu sirup kecombrang (*Etilingera Elatior*).
2. Mengetahui jumlah penambahan sari kulit buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) yang tepat, sehingga diperoleh sirup kecombrang (*Etilingera Elatior*) yang dapat diterima panelis

1.3 Manfaat Penelitian

1. Peningkatan produk olahan dari bunga kecombrang dan kulit buah naga.
2. Meningkatkan nilai tambah atau nilai ekonomis dari bunga kecombrang dan kulit buah naga yang dibuat menjadi sirup.

