

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan salah satu negara yang terdiri dari daerah dengan budayah yang berbeda-beda. Hal tersebut juga membuat Indonesia memiliki kuliner yang luas dan beragam, mulai dari Sabang sampai dengan Marauke, setiap daerah memiliki makanan ciri khas yang berbeda masing-masing. Namun, dengan ini masih banyak hal yang bisa dikembangkan lagi dari segi kreatifitas dan inovasi baik dari segi pengembangan rasa, tekstur dan tampilan makanan. Sehingga tidak ada salahnya jika untuk terus mengembangkan ide dan inovasi yang baru. Karena pada inovasi baru itu akan seelau dibutuhkan kapanpun dengan menjalankan bisnis kuliner agar bisa terus berkembang dan menarik minat masyarakat yang ada, khususnya para peneliti yang ingin mencoba hal baru. Contohnya, pada sukade berbahan kulit buah naga yang bisa di kembangkan. Pemanfaatan kulit buah naga sebagai sukade menyebabkan kulit buah naga sering terbuang sebagai limbah. Padahal jika dimanfaatkan secara optimal dapat menghasilkan produk yang bernilai ekonomi sehingga berpeluang meningkatkan pendapatan (Riza & Yuliani, 2022).

Buah naga merupakan salah satu tanaman yang dapat melancarkan metabolisme, imunitas tubuh, antioksidan yang berfungsi untuk melawan kanker, penyakit jantung dan mem punyai sebyawa aktif yang terkandung dan potensi pengembangan buah naga sebagai pangan fungsional sangat besar, karena mengandung zat warna betalain, serat antioksidan dan beta karoten pada daging maupun kulit buahnya, buah naga juga biasanya dijadikan sebagai pewarna alami karena kandungan zat betasianim yang dapat memberikan warna merah pada buah (Fitria, 2021). Buah naga juga termasuk dalam buah yang eksotis karena penampilannya yang menarik, rasanya asam manis menyegarkan dan memiliki beragam manfaat untuk kesehatan, buah naga yang paling diminasi adalah jenis buah naga super

merah karena memiliki rasa lebih manis tanpa rasa *langu* dibanding jenis lainnya dan diyakini lebih berkhasiat untuk kesehatan tubuh dan memiliki warna yang menarik (Wahyuni, 2011). Buah naga selain dikonsumsi dalam bentuk segar juga dapat diolah menjadi beberapa produk makanan untuk mempermudah konsumsinya. Selain buahnya, kulit buah naga juga dapat dikonsumsi dengan olahan makanan.

Kulit buah naga seringkali dianggap sebagai limbah namun mempunyai potensi untuk dijadikan produk yang bermanfaat dan bernilai karena mengandung pewarna alami antosianin yang tinggi. Pada penelitian ini antosianin dari kulit buah naga merupakan salah satu bahan pewarna yang berperan penting dalam menghasilkan warna merah, berpotensi menjadi pewarna alami pada makanan sukade dan dapat digunakan sebagai bahan pengganti bahan kimia sintetik, lebih aman untuk kesehatan. Kandungan protein, lemak, dan serat pada kulit buah naga merah menurut Simangunsong dkk. (2014). Kulit buah naga akan mempengaruhi mutu sukade yang dihasilkan. Kulit buah naga merah lebih kuat inhibitor pertumbuhan sel-sel kanker dari pada dagingnya dan tidak mengandung toksik. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengeringan terhadap karakteristik mutu sukade kulit buah naga (Tobing dkk., 2019).

Kulit buah naga memiliki kandungan serat yang lebih tinggi dibandingkan buah pear, buah orange, dan buah persik. Kulit buah naga juga mengandung zat penting untuk tubuh seperti polifenol dan sumber antioksidan. Kulit buah naga merah memenuhi kriteria dalam pembuatan sukade karena mempunyai warna merah tanpa harus diberi zat pewarna tambahan lain sehingga menghilangkan keraguan akan berakibat buruk pada kesehatan, kulit buah naga mengandung antosianin yang berfungsi untuk meredakan kadar kolesterol dalam darah (Wahyuni, 2011).

Sukade juga dapat dimanfaatkan dalam penggunaan di bidang kuliner yang beragam atau penambahan dalam produk makanan, Dengan manfaat bagi kesehatan yang memiliki kandungan nutrisi yang baik. Penelitian kulit buah naga ini penting dilakukan karena memiliki potensi

pengembangan produk inovasi baru, selain itu banyak manfaat yang terdapat pada kulit buah naga yang dapat mengurangi limbah, sukade merupakan salah satu bahan campuran makanan yang sering digunakan atau ditambahkan dalam pembuatan aneka kue, roti dan *pastry*. Sukade biasanya terbuat dari buah yang masih dalam kondisi mentah seperti pepaya mentah buah yang masih mudah mengandung banyak protopektin yang merupakan senyawa pektin tidak larut, tetapi dalam penelitian ini menggunakan kulit buah naga yang mengkal dapat digunakan untuk industri kuliner contohnya pada sukade dari kulit buah naga. Dengan didefinisikan penggunaan sukade dalam dunia kuliner sebagai cemilan, penyedap rasa dalam berbagai produk roti dan kue, seperti *bread pannetone* dan sebagai dekorasi atau hiasan pada produk *pastry* dan hidangan penutup lainnya. Sukade tidak hanya memerikan manfaat bagi kesehatan melalui kandungan nutrisi tetapi juga berperan sebagai bahan inovasi dalam pengembangan produk makanan baru dengan rasa yang kaya dan beragam serta meningkatkan nilai gizi dan kelezatan makanan.

Kulit buah naga memiliki potensi besar untuk dikembangkan dalam industri kuliner karena warna dan penampilan yang menarik, rasa yang ringan manis dapat membuat jenis produk makanan, kandungan gizi yang terdapat pada kulit buah naga, dapat menjadi kombinasi dengan bahan lainnya dengan produk seperti selai, *yogurt*, dan es cream, pengurangan limbah dan inovasi produk berpotensi untuk dikembangkan dan memberikan peluang besar untuk inovasi dalam industri kuliner. Dengan kreativitas penelitian pengembangan produk baru dari kulit buah naga bisa menghasilkan produk yang berbeda dan menarik.

**B. Rumusan masalah**

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah seperti :

- a. Bagaimana tahapan pembuatan sukade berbahan kulit buah naga ?
- b. Bagaimana karakteristik hasil sukade berbahan kulit buah naga ?

**C. Tujuan penelitian**

Tujuan penelitian pada penelitian ini adalah ;

- a. Mengidentifikasi proses pembuatan sukade dari kulit buah naga.
- b. Menilai karakteristik rasa, warna aroma dan tesktur dari sukade yang dihasilkan.

**D. Manfaat hasil penelitian**

- a. Untuk umum, memberikan alternatif produk olahan baru dari kulit buah naga.
- b. Untuk masyarakat, menyediakan informasi tambahan bagi pelaku-pelaku industri kuliner tentang inovasi produk.
- c. Untuk peneliti, memberikan manfaat untuk penelitian lebih lanjut,, agar menambah pengetahuan dan kreativitas tentang bagaimana pembuatan sukade kulit buah naga.