

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pada tahun 2000 buah naga mulai dikenal sebagai buah impor dari Thailand dan mulai dikembangkan di Indonesia pada tahun 2001. Pasuruan merupakan daerah pertama kali yang menanam buah naga sebelum akhirnya dikembangkan ke berbagai wilayah yang ada di Indonesia. Saat ini terdapat sekitar 20 hektare kebun buah naga di Sleman. Sleman memiliki potensi besar untuk perkembangan produksi buah naga yang mencapai 300 hektare (Edi, 2018). Ketersediaan buah naga merah yang melimpah menjadikan buah naga salah satu dari pangan lokal kaya manfaat yang dapat dijumpai dengan mudah. Pangan lokal dapat di jadikan akses suplai masyarakat terhadap bahan pangan dengan harga yang terjangkau, serta mudah diperoleh.

Buah naga merah memiliki beberapa keunggulan dan khasiat bagi kesehatan tubuh antara lain: membantu mengurangi berat badan, membantu proses diet, membantu proses detoksifikasi, mencegah kanker, mencegah diabetes mellitus, mencegah tekanan darah tinggi, mencegah serangan jantung, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, meningkatkan nafsu makan, menunda penuaan dini, meringankan batuk dan asma, membantu pertumbuhan dan kesehatan tulang serta melancarkan peredaran darah. Salah satu kandungan zat yang baik bagi tubuh di dalam buah naga merah adalah antioksidan. Antoksidan yang terdapat pada buah naga adalah betalain. Betalain adalah senyawa yang dapat menyumbangkan warna buah serta berkontribusi meningkatkan kesehatan.

Donat merupakan salah satu jenis makanan populer di Indonesia dan digemari semua kalangan. Karena memiliki rasa yang lezat, generasi millennial giat melakukan inovasi agar menghasilkan produk yang lebih menarik dan unik. Selain dikonsumsi sebagai *snack* atau makanan selingan, donat juga dapat dikonsumsi sebagai menu sarapan. Pada umumnya, komposisi jenis zat gizi

terbanyak yang terkandung dalam donat adalah karbohidrat. Berdasarkan sumber literasi yang penulis baca, buah naga merah kaya akan antioksidan yang bermanfaat bagi tubuh. Banyaknya manfaat dan melimpahnya hasil produksi buah naga merah terutama di daerah Sleman, harus dimanfaatkan sebaik mungkin. Hal ini, membuat penulis berinovasi untuk menciptakan pasta buah naga merah sebagai bahan campuran dalam pembuatan produk olahan donat dan diharapkan dapat meningkatkan kualitas donat menjadi lebih baik.

Penelitian ini menggunakan buah naga merah sebagai bahan campuran dalam pembuatan donat dikarenakan warnanya mampu membuat produk terlihat lebih menarik dan belum pernah dilakukan. Peneliti melakukan uji pendahuluan produk dengan menggunakan variasi campuran pasta buah naga 0%, 5%, 10%, dan 15%. Hasil uji coba ini membuktikan bahwa semakin banyak campuran pasta buah naga merah, maka warna donat akan semakin merah, rasa donat semakin manis, aroma donat semakin harum, dan tekstur donat semakin lembek. Setelah diamati secara fisik oleh peneliti, maka donat dengan campuran 10% merupakan donat yang paling baik dikonsumsi dikarenakan warnanya lebih merah, rasanya lebih manis, aromanya lebih harum, dan teksturnya lebih lembut. Berdasarkan hasil tersebut, maka pada penelitian ini digunakan variasi campuran pasta buah naga merah 5%, 7,5%, dan 10%. Uji pendahuluan diperlukan untuk menentukan variasi campuran sebelum dikembangkan menjadi penelitian. Hasil dari eksperimen pengolahan donat dengan campuran pasta buah naga merah diharapkan bisa menghasilkan produk yang optimal dan tidak kalah dengan donat pada umumnya.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh variasi campuran pasta buah naga merah terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, dan aktivitas antioksidan donat?

### **C. Tujuan Penelitian**

1. Tujuan umum  
Mengetahui pengaruh variasi campuran pasta buah naga merah terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, dan aktivitas antioksidan donat.
2. Tujuan khusus
  - a. Diketuainya pengaruh variasi campuran pasta buah naga merah terhadap sifat fisik donat.
  - b. Diketuainya pengaruh variasi campuran pasta buah naga merah terhadap sifat organoleptik donat.
  - c. Diketuainya pengaruh variasi campuran pasta buah naga merah terhadap aktivitas antioksidan donat.

### **D. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup dari penelitian ini adalah ilmu dan teknologi pangan

### **E. Manfaat Penelitian**

1. Teoritis  
Menciptakan inovasi baru dalam pengembangan ilmu dan teknologi pangan melalui pemanfaatan buah naga merah dalam suatu produk pangan.
2. Praktis  
Menambah wawasan, inovasi dan pengetahuan baru kepada masyarakat tentang pembuatan donat dengan campuran pasta buah naga merah.

## F. Keaslian Skripsi

Tabel 1. Keaslian Skripsi

No	Pengarang	Judul	Persamaan dengan penelitian ini	Perbedaan dengan penelitian ini
1.	Umayah, Evi U dan Moch. Amrun H. tahun 2007	Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Naga (Hylocereus undatus (Haw.) Britt. & Rose) (Antioxidant Activity Assay of Dragon Fruit Extract (Hylocereus undatus (Haw.) Britt. & Rose)	Menguji aktivitas antioksidan pada buah naga.	Penelitian terdahulu menguji aktivitas antioksidan pada ekstrak buah naga, sedangkan pada penelitian ini melihat pengaruh variasi campuran pasta buah naga merah terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, dan aktivitas antioksidan donat.
2	Lilis Novindah tahun 2018	Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Hylocereus Polyrhizus) pada Pembuatan Es Krim	Memfaatkan buah naga menjadi produk olahan pangan.	Penelitian terdahulu memanfaatkan kulit buah naga untuk pembuatan es krim, sedangkan

---

pada penelitian  
ini  
memanfaatkan  
buah naga  
merah menjadi  
pasta untuk  
pembuatan  
donat.

---