

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Buah naga merupakan buah yang populer di Indonesia dan varian yang terkenal yaitu buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) yang memiliki daging buah berwarna merah (Wisesa dan Widjanarko, 2014). Bagian dari buah naga yang banyak dimanfaatkan yaitu daging buahnya sedangkan buah naga memiliki bagian kulit sebesar 30-35% dari seluruh bagian buah yang belum dimanfaatkan dimana warna merah dari kulit buah naga menunjukkan adanya kandungan pewarna alami yang juga merupakan senyawa flavonoid bernama betasianin (Shofiati *et al.*, 2014). Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa kulit buah naga merah dapat dimanfaatkan sebagai marmalade kulit buah untuk dilihat sifat kimianya dan salah satunya adalah kandungan pektin dimana dihasilkan kandungan pektin sekitar 10% dengan menggunakan satu jenis pemanis yaitu gula (Susilongsih dan Nurani, 2019).

Marmalade adalah bahan pangan semi padat yang terbuat dari sari buah-buahan dengan tambahan irisan kulit buah (Inam *et al.*, 2012). Marmalade berbahan dasar sari buah, kulit buah, pektin, gula, asam dan air. Pektin yang ditambahkan pada marmalade berfungsi sebagai bahan pengental. Gula merupakan kandungan terbesar yang terdapat pada marmalade yang berperan sebagai pemanis, pembentuk gel, dan pengawet (Jaya dan Apriyani, 2017). Penggunaan jenis pemanis yang berbeda dimana marmalade memiliki gula sebagai kandungan tertingginya akan menghasilkan marmalade dengan karakter yang berbeda pula karena karakteristik

tiap jenis pemanis berbeda dan tentunya akan menghasilkan pangan dengan karakter yang berbeda pula (Rizka *et al.*, 2019). Pemanis yang digunakan pada bahan pangan ada pemanis alami yang bersumber dari bahan alami dan pemanis buatan yang rendah atau tidak mengandung kalori sama sekali (Karunia, 2013). Penggunaan pemanis yang *non-nutritive* sudah banyak digunakan industry makanan dan minuman karena berdampak pada kesehatan dengan menurunkan total konsumsi gula namun pemanis tersebut memiliki perbedaan sifat dengan sukrosa yang umum digunakan sehingga mempengaruhi penerimaan oleh konsumen (Bertelsen *et al.*, 2020).

Penelitian terdahulu hanya menggunakan satu jenis pemanis yaitu gula dan penggunaan jenis pemanis yang berbeda dapat menghasilkan karakteristik pangan yang berbeda pula sehingga perlu adanya penelitian penggunaan jenis gula yang berbeda pada produk marmalade buah naga merah.

1.2. Tujuan dan Manfaat

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan jenis pemanis yang berbeda terhadap karakteristik fisik yang meliputi intensitas warna, viskositas dan total padatan terlarut, karakteristik kimia yang meliputi aktivitas air dan hedonik dengan uji hedonik. Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah memperoleh informasi ada atau tidaknya perbedaan karakteristik fisik, kimia, dan hedonik marmalade buah naga merah dengan menggunakan jenis pemanis yang berbeda, dan mengeksplorasi penggunaan pemanis alami dan buatan dalam pembuatan marmalade buah naga merah.