

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Buah naga merupakan buah tropis yang mulai populer dan digemari oleh masyarakat Indonesia. Buah naga memiliki kandungan gizi yang sangat banyak. Buah naga ada 4 jenis yaitu, *Hylocereus undatus* (daging putih, kulit merah), *Hylocereus polyrhizus* (daging merah, kulit merah), *Hylocereus costaricensis* (daging super merah, kulit merah), dan *Selenicereus megalanthus* (kulit kuning daging putih) (Kristanto, 2008). Namun yang mudah dan banyak ditemui di pasaran adalah daging merah, kulit merah buah naga jenis ini memiliki rasa yang lebih manis dibanding jenis lainnya. Selain buahnya yang enak dan kandungan gizinya yang banyak, ternyata kulit buah naga juga memiliki kandungan kimia yang tidak kalah penting.

Kulit buah naga merah memiliki kandungan nutrisi seperti karbohidrat, lemak, protein dan serat. Kandungan serat yang terdapat dalam kulit buah naga merah sekitar 46,7 % (Susanto dan Saneto, 1994). Ekstrak kulit buah naga merah mempunyai aktivitas antioksidan yang lebih baik dibandingkan dengan ekstrak buahnya karena kandungan fenoliknya lebih tinggi (Wu *et al*, 2006) dan mengandung antosianin 26,4587 ppm (Dewi, 1999). Antosianin merupakan zat warna yang berperan memberikan warna merah berpotensi menjadi pewarna alami untuk pangan dan dapat dijadikan alternatif pengganti pewarna sintesis yang lebih aman bagi kesehatan (Citramukti, 2008). Buah naga memiliki kulit yang berjumlah 30-35 % dari berat daging buahnya (Saati, 2009), dan kulit buah naga sering dibuang, sehingga hanya menjadi sampah saja.

Oleh karena itu, dalam penelitian ini kulit buah naga merah dimanfaatkan dengan ditambahkan pada minuman sari buah naga agar lebih memiliki nilai tambah, kemudian dibandingkan dengan minuman sari buah naga tanpa penambahan kulit. Dalam pembuatannya pada penelitian ini dilakukan variasi penambahan konsentrasi asam sitrat. Hal tersebut bermaksud agar dapat dilihat perbedaannya apakah perbedaan konsentrasi asam sitrat berpengaruh terhadap kandungan dan aktivitas antioksidan kulit buah naga merah. Penambahan asam sitrat akan mampu mengikat zat antioksidan lebih banyak. Karena asam sitrat merupakan salah satu senyawa yang dapat menaikkan dan menstabilkan aktivitas antioksidan (Primurdia dan Kusnadi, 2014).

B. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mendapatkan minuman sari buah naga merah yang mengandung antioksidan tinggi dan disukai panelis.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh variasi penambahan konsentrasi asam sitrat dan kulit buah naga merah terhadap aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan minuman sari buah naga merah
- b. Menentukan konsentrasi asam sitrat dan konsentrasi kulit buah naga merah yang tepat berdasarkan aktivitas antioksidan, stabilitas, dan tingkat kesukaan minuman sari buah naga merah.