

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Hidangan tradisional dapat ditemukan di seluruh Indonesia, dan salah satunya bisa ditemukan di Provinsi Bali. Makanan tradisional adalah makanan yang memiliki akar dalam budaya lokal dan membawa dengan mereka keyakinan, nilai-nilai, dan kebiasaan komunitas itu. Penyediaan nutrisi yang diperlukan untuk pertumbuhan manusia, perkembangan, dan kinerja kegiatan memainkan peran penting dalam peran yang dimainkan makanan tradisional. Makanan tradisional dikonsumsi oleh seluruh lapisan masyarakat dari kelas atas sampai terbawah (Suter, 2013).

Salah satu jajanan tradisional yang berasal dari Bali adalah Jaja Laklak. Jaja laklak terbuat dari bahan dasar tepung beras, santan dan kelapa parut, gula merah serta daun pandan (Suardika, 2021). Proses pembuatan Jaja Laklak ini melewati tahap proses yang dipanggang dengan kayu bakar diatas cetakan yang terbuat dari tanah liat. Jaja laklak secara umum berbentuk lingkaran yang mempunyai diameter 3 cm, biasanya dibuat menggunakan pewarna alami seperti daun suji dan daun pandan. Selain itu Penambahan *Puree* Buah Naga Super Merah juga biasa dijadikan sebagai pewarna alami karena disamping bisa dijadikan sebagai pewarna alami yang aman di konsumsi, penambahan *Puree* Buah Naga Super Merah juga dapat meningkatkan Nilai Gizi dalam pembuatan Jaja Laklak. Karakteristik Jaja Laklak secara umum yaitu berwarna putih tetapi ada pula yang berwarna hijau dan pink, pewarna yang digunakan yaitu berasal dari pewarna alami, namun ada juga yang menggunakan pewarna sintetis. Dengan adanya penambahan *Puree* buah naga merah ini karakteristik yang di harapkan yaitu, kenampakan warna yang tidak pucat atau terlalu gelap, berbentuk lingkaran, beraroma laklak segar, rasa manis dan tekstur kenyal.

Buah naga adalah buah yang tidak biasa yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi, Karena

Indonesia adalah negara tropis, itu adalah tempat yang bagus untuk menanam buah naga. Indonesia memiliki kebutuhan besar untuk buah naga, tetapi kebutuhan itu belum terpenuhi. (Kristina Simanjuntak, 2012) permintaan tahunan untuk buah naga di Indonesia masih antara 200 dan 400 ton, tetapi kurang dari setengah dari permintaan itu dapat dipenuhi. Buah naga yang paling banyak diminati yaitu buah naga merah dengan daging merah karena memiliki rasa manis tanpa rasa langu dibandingkan jenis yang lainnya dan memiliki warna yang lebih menarik (Faiqoh, 2014). Buah naga atau sering disebut buah pitaya ini berasal dari daerah Meksiko, Amerika Tengah dan Utara (Kristanto, 2014). Buah ini mempunyai empat jenis varian salah satunya adalah buah naga dengan jenis buah naga daging merah (*Hylocereus polyhizus*) (Ermadayanti, 2018). Buah naga putih memiliki lebih sedikit antioksidan daripada buah naga merah. Aktivitas antioksidan yang dimiliki sebesar 73,2772 ppm dan juga mengandung kandungan flavonoid sebesar  $7,21 \pm 0,02$  mg CE/100g daging buah (Rahmi, 2017). Senyawa yang dikenal sebagai flavonoid berperan sebagai antioksidan, membantu membersihkan tubuh dari radikal bebas berbahaya. Menurut (Farikha, 2013) buah naga merah juga memiliki serat pangan dalam bentuk pektin yaitu sebesar 0,27g/100 gram daging buah. Pektin adalah senyawa polimer yang dapat mengikat air, membentuk gel atau mengentalkan cairan (Sulihono & Dkk, 2012). Buah naga merah, selain dikonsumsi dalam bentuk buah segar, juga dapat diproses menjadi beberapa produk olahan untuk membuatnya lebih mudah dimakan. Karena buah naga mengandung kandungan air yang tinggi yang mudah rusak, banyak orang melakukan pengolahan buah naga untuk mengurangi kerugian (Wahyuni & Dkk, 2012). Salah satu pengolahan buah naga yaitu dijadikan Jaja Laklak ini.

Menurut salah satu penelitian (Engelen, 2019) pada pembuatan Mie Basah yang menggunakan perlakuan dengan menambahkan ekstrak buah naga merah yaitu dari 15%, 20% dan 25%. Hasil pengujian yang telah dilakukan telah menunjukkan bahwa panelis lebih memilih perlakuan dengan

3%, yang merupakan 25%. Hal ini disebabkan oleh fakta bahwa rasa alami dari ekstrak buah sagu dan naga dibawa keluar selama konsumsi produk.

Berdasarkan studi awal yang dilakukan, para peneliti mencoba menggunakan perlakuan konsentrasi tambahan dari *Puree* buah naga. Secara khusus, 10%, 20%, 30%, 40%, dan 50% ternyata adalah tekstur yang dihasilkan jika perlakuan lebih dari 30%, produk sudah tidak dapat diterima karena dalam hal tekstur itu diproduksi semakin terang, aroma buah naga lebih terkonsentrasi, dan warna lebih gelap. Oleh karena itu, para peneliti membuat keputusan untuk mencoba lagi dengan perlakuan

pada 10%, 15%, 20%, 25%, dan 30%. Dalam studi awal ini, para peneliti tertarik untuk menggunakan makanan fungsional, khususnya penambahan *Puree* buah naga sebagai pewarna alami menggantikan penggunaan pewarna sintetis yang menghasilkan warna merah muda dan dapat meningkatkan keragaman produk makanan. Selain itu, para peneliti ingin meningkatkan nilai gizi tingkat serat dan juga kapasitas antioksidan dalam buah naga Jaja dengan menambahkan *Puree* buah naga.

Dalam penelitian yang berjudul “Pengaruh Penambahan *Puree* Buah Naga Merah (*Hylocereus polyhizus*) Terhadap Karakteristik Jaja Laklak” ini, peneliti ingin mengetahui apakah ada pengaruh penambahan *Puree* Buah Naga Merah terhadap Jaja Laklak dapat mempengaruhi warna, rasa, aroma, tekstur pada pembuatan jaja laklak, kandungan kadar serat dan Kapasitas Antioksidan.

## **B. Rumusan Masalah**

Apakah ada Pengaruh Penambahan *Puree* Buah Naga Merah (*Hylocereus polyhizus*)

Terhadap Karakteristik Jaja Laklak?

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui Pengaruh Penambahan *Puree* Buah Naga Merah (*Hylocereus polyhizus*) Terhadap Karakteristik Jaja Laklak.

## **2. Tujuan Khusus**

- a. Menganalisis Uji Organoleptik meliputi Aroma, Rasa, Tekstur, Warna dan Penerimaan Keseluruhan Jaja Laklak
- b. Menganalisis kadar serat pada Jaja Laklak
- c. Menganalisis kapasitas Antioksidan pada Jaja Laklak
- d. Menentukan penambahan terbaik *Puree* buah naga merah dengan tepung beras pada Jaja Laklak

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat Teoritis**

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat dalam ilmu pengetahuan khususnya mengenai Jaja Laklak *Puree* Buah Naga Merah sebagai jajanan tradisional yang sehat dan membantu pemerintah dalam meningkatkan pemanfaatan buah naga merah.

### **2. Manfaat Praktis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sarana edukasi serta informasi kepada masyarakat mengenai pembuatan Jaja Laklak dengan Penambahan *Puree* Buah Naga Merah terhadap Karakteristik pada Jaja Laklak.