

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu permasalahan pada buah naga yaitu tingginya stok buah naga ketika panen raya namun permintaan konsumen relatif tetap sehingga harga dari buah naga semakin menurun. Menurut Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Banyuwangi (2021), jumlah produktivitas buah naga yang tinggi pada tahun 2020 sebesar 263 Kw/Ha, namun harga buah naga ditingkat pedagang hanya dihargai Rp2.500,00 hingga Rp3.000,00/kg yang harga normal dari buah naga yaitu berkisar antara Rp10.000,00 hingga Rp15.000,00/kg (Prayudi *et al.* 2019). Permasalahan tersebut perlu dilakukan antisipasi agar harga buah naga tidak terus menurun sehingga tidak merugikan petani yaitu dengan melakukan pengolahan lanjutan menjadi sebuah produk. Buah naga dapat dijadikan berbagai macam olahan lezat dan bergizi tinggi yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Pengolahan buah naga menjadi berbagai macam olahan perlu dilakukan karena kandungan air buah naga merah cukup tinggi yaitu 90% dengan umur simpan di suhu ruang hanya dapat bertahan selama 7 hari sehingga diperlukan pengolahan lanjutan agar kebutuhan gizi yang terdapat pada buah naga dapat dipertahankan dan memperpanjang daya simpannya. Salah satu bentuk olahan dari buah naga yaitu menjadi stik buah naga.

Menurut Natalie (2019), semua kalangan baik anak-anak hingga orang dewasa menyukai olahan *snack* atau camilan sehingga perilaku konsumsi camilan menjadi sebuah kebiasaan sebelum makan. Namun, olahan stik yang beredar di pasar hanya terbuat dari penambahan tepung terigu dan bumbu penyedap. Hal tersebut menjadi salah satu latar belakang untuk melakukan penelitian lanjutan pembuatan stik buah naga merah untuk mendapatkan formulasi yang terbaik.

Antioksidan merupakan senyawa penting yang berfungsi sebagai penangkap radikal bebas yang terbentuk untuk menjaga kesehatan tubuh (Hernani, 2006). Secara umum, antioksidan dapat didefinisikan sebagai senyawa yang dapat menunda, memperlambat dan mencegah proses oksidasi lipid. Senyawa antioksidan dan beberapa contoh senyawa antioksidan adalah flavonoid, tanin, alkaloid, saponin, steroid, dan serta vitamin C. Senyawa antioksidan dapat diperoleh dari bagian tumbuhan seperti akar, daging, kulit, batang dan daun. Salah satu tumbuhan yang kaya akan antioksidan yaitu buah naga. Buah naga banyak dikembangkan di Indonesia yaitu buah naga daging merah (*Hylocereus Polyrhizus*) (Noor *et al.* 2016).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Umayah dan Amrun (2007) tentang aktivitas antioksidan ekstrak buah naga dengan menggunakan metode DPPH positif memiliki kandungan anti radikal bebas atau antioksidan sebesar 79,18%. Penelitian Triwulandari *et al* (2017) tentang pengolahan *cookies* kulit buah naga positif mengandung aktivitas antioksidan sebesar 79,60%. Pemanfaatan daging menjadi sebuah produk masih sangat terbatas dan terbilang tidak banyak variasi produk yang dilakukan oleh masyarakat. Oleh karena itu potensi untuk meningkatkan nilai ekonomis buah naga yang kaya akan antioksidan perlu dilakukan penelitian pembuatan olahan baru yaitu stik buah naga.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian kali ini yaitu :

1. Bagaimana pengaruh dari penambahan konsentrasi buah naga terhadap sifat fisik dan sensoris stik buah naga?
2. Bagaimana pengaruh perbedaan suhu pemasakan terhadap sifat fisik dan sensoris stik buah naga?
3. Berapa harga pokok penjualan (HPP) dan *Break Even Point* (BEP) produk stik buah naga?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui pengaruh dari penambahan konsentrasi buah naga terhadap sifat fisik dan sensoris stik buah naga.
2. Untuk mengetahui pengaruh dari perbedaan suhu pemasakan terhadap sifat fisik dan sensoris stik buah naga.
3. Untuk mengetahui HPP dan BEP stik buah naga.

1.4 Manfaat

1. Memanfaatkan buah naga yang belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat.
2. Meningkatkan nilai ekonomis dari buah naga dengan mengolahnya menjadi produk olahan yang bergizi tinggi.