

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bakpao merupakan roti tradisional dari Negara Tionghoa yang disukai masyarakat Indonesia dari kalangan muda maupun tua. Karakteristik bakpao yang umumnya ada di masyarakat adalah bakpao memiliki roti yang berwarna putih halus dengan bentuk bulat atau oval yang dimasak dengan cara dikukus, serta memiliki tekstur yang lembut dan *moist* (lembut, lembap, dan mudah ditelan). Bakpao memiliki varian isi yang hanya berupa daging atau kacang-kacangan, tetapi belum banyak varian yang dapat diberikan pada roti bakpao. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan adalah dengan menambahkan *puree* buah ke dalam adonan bakpao, sehingga akan dihasilkan variasi roti bakpao dengan buah. Nilai tambah yang akan didapatkan dengan menambahkan *puree* buah adalah meningkatkan warna, adanya antioksidan, dan serat.

Salah satu buah Indonesia yang berpotensi untuk menjadi bahan baku inovasi produk bakpao adalah buah naga merah. Buah naga merah cocok digunakan sebagai bahan yang ditambahkan dalam adonan bakpao karena memiliki rasa dan aroma yang netral sehingga tidak mempengaruhi rasa roti bakpao dengan isinya. Selain itu, buah naga merah memiliki kelebihan berupa adanya pigmen alami yaitu antosianin dan betalain. Pigmen antosianin akan memberi warna pada bakpao yang dihasilkan, sehingga bakpao akan tampak lebih menarik. Antosianin buah naga merah dapat memberi nilai tambah berupa adanya antioksidan. Senyawa lain dalam buah naga merah yang berperan sebagai antioksidan adalah vitamin C, karotenoid, vitamin E, vitamin B, flavonoid, dan polifenol (Widianingsih, 2016). Potensi pemanfaatan buah naga merah juga didukung oleh tanaman buah naga merah yang dapat tumbuh baik di

Indonesia karena beriklim tropis. Salah satu lokasi penghasil buah naga adalah Kabupaten Padang Pariaman dengan luas areal 7,05 Ha/Ha dan produksi buah naga sebanyak 110,57 ton pada tahun 2015 (Badan Pusat Statistik, 2016).

Pada penelitian pendahuluan, daging buah naga merah diproses menjadi *puree* buah naga merah. *Puree* buah merupakan bubur buah yang diperoleh dari proses penghancuran daging buah hingga menjadi bubur. *Puree* buah naga merah akan menggantikan air pada pembuatan adonan bakpao karena daging buah naga merah mengandung air yang cukup banyak, yaitu 85,7% (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018). Kelebihan penggunaan *puree* buah naga merah karena kandungan serat buah tetap dapat dipertahankan dan digunakan sebagai nilai tambah. Daging buah naga merah mengandung serat sebanyak 3,2% (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018) yang sebagian besar berupa pektin (Farikha, 2013), yaitu sebesar 0,20-1,04% (Islam, 2012). Serat dalam bakpao buah naga merah dapat membentuk tekstur roti yang lebih *moist* karena sifat serat yang mengikat air. Selain itu, serat dapat memberi efek kenyang lebih lama karena serat sulit untuk dicerna tubuh (Yustika, 2018).

Berdasarkan penelitian pendahuluan, langkah pembuatan bakpao buah naga merah terdiri dari tahap persiapan bahan, pencampuran 1, pencampuran 2, penimbangan, pencetakan, *resting* atau fermentasi, dan pengukusan. Pembuatan bakpao buah naga merah berdasarkan penelitian pendahuluan menggunakan *puree* buah naga merah lebih dari 60% menghasilkan warna produk yang makin merah tua, serta adonan menjadi lebih sulit untuk mengembang karena saat proses *resting* banyak air yang tertahan oleh serat dalam *crumb*. Penggunaan *puree* buah naga merah konsentrasi kurang dari 10% memberikan warna bakpao buah naga merah

yang cerah atau pucat. Penelitian ini menggunakan proporsi *puree* buah naga merah dan air dengan perbandingan 10%:90%; 20%:80%; 30%:70%; 40%:60%; 50%:50%, dan 60%:40%. Penambahan *puree* buah naga merah akan berpengaruh pada sifat fisikokimia dan organoleptik bakpao buah naga merah, oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh penambahan *puree* buah naga merah terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik bakpao.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan *puree* buah naga merah terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik bakpao?
2. Berapa konsentrasi penambahan *puree* buah naga merah yang paling sesuai untuk menghasilkan bakpao buah naga merah dengan sifat sensoris terbaik?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan *puree* buah naga merah terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik bakpao?
2. Mengetahui konsentrasi penambahan *puree* buah naga merah yang paling sesuai untuk menghasilkan bakpao buah naga merah dengan sifat sensoris terbaik.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Menghasilkan bakpao buah naga merah.
2. Meningkatkan diversifikasi produk olahan buah naga merah dan bakpao dengan buah.