

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Buah naga berasal dari Meksiko, Amerika Tengah, dan Amerika Selatan. Namun, seiring dengan perkembangannya, buah naga banyak dibudidayakan di Asia. Negara di Asia yang sudah melakukan pembudidayaan secara besar-besaran adalah Vietnam dan Thailand. Taiwan, Filipina, Indonesia, dan Malaysia juga mulai meningkatkan budidaya tanaman ini. Indonesia memiliki potensi yang besar untuk membudidayakan tanaman untuk ekspor. Hal ini disebabkan Indonesia memiliki iklim tropis, sesuai dengan iklim yang dibutuhkan tanaman ini untuk tumbuh dengan baik.

Teknologi pengolahan pangan modern telah menghasilkan kreasi baru olahan buah naga, salah satunya adalah es krim buah naga. Selain rasanya yang manis menyegarkan, buah naga kaya akan manfaat. Buah naga dapat menurunkan kolesterol dan dapat digunakan sebagai penyeimbang gula darah. Buah naga mengandung vitamin C, beta karoten, kalsium, dan karbohidrat. Buah naga mengandung serat yang tinggi sebagai pengikat zat karsinogen penyebab kanker dan memperlancar proses pencernaan.

Es krim adalah produk pangan beku yang dibuat melalui kombinasi proses pembekuan dan agitasi pada bahan-bahan yang terdiri dari susu dan produk susu, pemanis, penstabil, pengemulsi, serta penambah citarasa (flavor). Es krim biasa dikonsumsi sebagai makanan selingan (desert) dan dikelompokkan dalam makanan cemilan (snack). Prinsip pembuatan es krim adalah membentuk rongga udara pada campuran bahan es krim atau Ice

Cream Mix (ICM) sehingga diperoleh pengembangan volume yang membuat es krim menjadi lebih ringan, tidak terlalu padat, dan mempunyai tekstur yang lembut. (Padaga,M,dkk, 2005)

Es krim merupakan makan yang sangat digemari di Indonesia karna mempunyai iklim tropis yang apabila musim panas maka penduduknya akan mengkonsumsi es krim sbagai makanan pilihannya, di harapkan dengan perpaduan es krim yang bercita rasa buah naga akan memberikan rasa nikmat serta manfaat kesehatan bagi para konsumen dan penggemar buah naga.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Es krim buah naga mempunyai prospek yang bagus ke depannya untuk dijadikan olahan makanan yang digemari serta menyehatkan. Namun metode serta proses pembuatannya masih pada proses penyempurnaan seiring perkembangan jaman, sehingga perlu dilakukan pengujian terhadap metode serta proses ini. Dari permasalahan tersebut, ada beberapa hal yang perlu dibahas, antara lain:

1. Bagaimanakan pengaruh waktu pada proses homogenisasi terhadap pembuatan es krim buah naga ?
2. Bagaimanakah kualitas es krim yang dihasilkan dengan variabel waktu homogenisasi menggunakan bahan baku buah naga?