

PEMANFAATAN KULIT BUAH NAGA SEBAGAI BAHAN PEMBUAT SELAI

Oleh : Hamzah Putra Wardhana

LATAR BELAKANG

Buah naga merupakan buah tropis yang berasal dari jenis kaktus dari marga *Selenicereus* dan *Hylocereus*. Saat ini, buah naga banyak dibudidayakan di negara-negara Asia, seperti Indonesia, Taiwan, Vietnam, Malaysia, dan Filipina. Buah naga memiliki beberapa varietas, salah satu yang sangat populer dan banyak ditemukan di Indonesia adalah buah naga merah atau *Hylocereus polyrhizus*.

Buah naga adalah buah yang bercita rasa manis dan segar. Daging buah naga berwarna merah gelap dan memiliki banyak biji berwarna hitam. Buah naga memiliki kulit berwarna merah muda dan memiliki sirip/lembaran di kulitnya. Buah naga dapat menjadi pewarna alami.

Banyak orang yang hanya menikmati daging buah naga saja dan membuang kulitnya. Kebanyakan dari mereka tidak tahu jika kulit buah naga bisa diolah menjadi makanan. Salah satunya diolah menjadi selai. Selai dari kulit buah naga ini rasanya manis dan dapat menjadi olesan roti tawar.

KARYA INOVASI YANG DIHASILKAN

Karya inovasi yang dihasilkan adalah pemanfaatan kulit buah naga menjadi bahan pembuat selai. Adapun bahan, alat, dan cara membuat selai adalah sebagai berikut :

Bahan-bahan yang diperlukan adalah :

- Kulit dari satu buah naga
- $\frac{1}{2}$ gelas air
- Satu gelas gula pasir

Alat yang digunakan adalah :

- Blender
- Pisau
- Wajan
- Kompor
- Sutil
- Talenan

Cara membuatnya adalah :

- Siapkan satu buah buah naga
- Pisahkan antara kulit dan daging buahnya, sisihkan daging buahnya.
- Bersihkan kulit buah naga, potong sirip/lembaran pada kulit buah naga.
- Potong kecil-kecil agar mudah dimasukkan ke dalam blender.
- Masukkan air ke dalam blender yang sudah diisi dengan kulit buah naga.
- Blender kulit buah naga dan air hingga halus.
- Masukkan kulit buah naga yang sudah di blender dengan air tadi ke wajan.
- Kemudian, campurkan gula dengan kulit buah naga.
- Panaskan dengan api kecil, aduk-aduk hingga mengental.
- Siapkan wadah dengan tutup untuk menyimpan selai.
- Selai sudah jadi, dan siap untuk dioleskan ke roti tawar.

DAMPAK DARI KARYA TULIS YANG DIHASILKAN

Dengan dimanfaatkannya kulit buah naga untuk bahan pembuatan selai ini, maka banyak manfaat yang dapat kita peroleh, diantaranya adalah :

1. Mengurangi limbah sampah.

Dengan pemanfaatan kulit buah naga dibuat menjadi selai maka limbah sampah akan berkurang dan polusi juga berkurang.

2. Kita dapat membuat selai dengan harga ekonomis
3. Mendapatkan manfaat kesehatan.

Menurut penelitian ahli, kulit buah naga bermanfaat untuk mencegah pertumbuhan sel kanker, mencegah tumbuhnya tumor, mencegah penyumbatan pembuluh darah, menurunkan kadar kolesterol, mengobati diabetes, dan meringankan radang sendi.

4. Mendapatkan manfaat kecantikan.

Kulit buah naga ini dapat melembabkan bibir dan mengembalikan warna alami pada bibir.

PENUTUP

Demikian karya tulis yang berjudul "Pemanfaatan Kulit Buah Naga sebagai Bahan Pembuat Selai" ini saya buat. Semoga karya tulis ini bermanfaat bagi kita untuk berinovasi memanfaatkan limbah di sekitar rumah menjadi hal yang bermanfaat. Tentu saja masih banyak kekurangan dalam karya tulis ini, untuk itu saran yang membangun saya harapkan dari para pembaca. Terima kasih atas perhatiannya dan selamat berkarya.