



“KUBUGA TEA”

(TEH KULIT BUAH NAGA)

Di Susun Oleh : Desy Nofiarti, SP., M.Si

Bagian utama yang sering dinikmati pada buah naga adalah daging buahnya sementara kulit buah hampir selalu diabaikan. Fakta penelitian menyebutkan 30-35% dari berat buah naga adalah kulit buah naga yang selalu berakhir di tempat pembuangan sampah. Berbagai hasil penelitian menginformasikan bahwa kulit buah naga kaya akan senyawa *Betalains*, pewarna alami dan terutama kaya kandungan antioksidan yang sangat baik bagi kesehatan dan dapat menurunkan kadar kolesterol. Pemanfaatan kulit buah naga dapat dilakukan dengan mengolah kulit buah menjadi produk pangan yang layak dikonsumsi. Olahan yang dicobakan di Laboratorium Pascapanen BPTP Jambi adalah pembuatan Teh Kulit Buah Naga (*KuBuGa Tea*).

Bahan

Kulit buah naga segar

Cara Pembuatan

1. Sortasi kulit buah naga
2. Buang sisa kelopak kulit
3. Bersihkan kulit buah naga dengan air mengalir
4. Iris tipis kulit buah naga
5. Keringkan dengan menggunakan sinar matahari 3-5 hari

Cara Penyajian

Rebus 500 mL air bersih dengan 2 sendok makan kulit buah naga kering. Jika air telah mendidih dan berwarna merah muda cenderung pekat matikan api kompor. Teh kulit buah naga siap dinikmati. Untuk menambah cita rasa dapat menambahkan madu, rempah hangat dan lemon.



Mengolah kulit buah naga menjadi produk Teh Kulit Buah Naga (*KuBuGa Tea*) berarti kita telah berperan dalam menerapkan konsep Nol Limbah atau “Zero Waste” dan turut serta menjaga kelestarian lingkungan hidup untuk masa depan yang lebih baik.