I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan teknologi dan ilmu pengetahuan, tuntutan manusia terhadap mutu poduk pangan juga semakin tinggi. Produk pangan yang dikehendaki masyarakat tidak hanya sebagai penghilang rasa lapar saja, tapi juga memiliki nilai kesehatan, dan cita rasa yang baik. Oleh karena itu, dibutuhkan suatu diversifikasi pangan untuk meningkatkan mutu gizi dalam melengkapi kebutuhan terhadap produk pangan saat ini.

Padang, Sumatera Barat terkenal dengan sebutan *kota bengkuang* karena potensi bengkuang yang cukup besar dengan area tanaman 50 hektar dan produksi 8.190 kwintal (Dinas pertanian kota Padang 2013). Hal ini menyebabkan bengkuang dijadikan sebagai maskot kota Padang. Selama ini bengkuang sering dijadikan sebagai oleh–oleh dari kota Padang dan belum dilakukan pengolahan secara optimal. Bengkuang biasanya hanya dimakan dalam bentuk segar, sebagai salah satu bahan campuran rujak, manisan dan bahan baku kosmetik.

Bengkuang banyak mengandung vitamin C, kalsium, fosfor dan serat yang dibutuhkan untuk kesehatan tubuh. Bengkuang memiliki beberapa manfaat diantaranya menurunkan produksi asam lambung, menurunkan kadar kolesterol dalam darah dan memperlancar pencernaan. Menurut Lingga (2010) karbohidrat yang terdapat dalam bengkuang tergolong rendah. Karbohidrat yang menyusunnya terdiri dari monosakarida, polisakarida, dan oligosakarida. Oligosakarida yang menjadi penyusunnya adalah inulin. Inulin sangat berguna bagi kesehatan flora yang hidup dalam usus seperti *Lactobacillus sp*. Jika kehidupan dalam flora didalam perut berlansung baik, maka proses pencernaan pun lebih lancar.

Bengkuang dalam bentuk segar memiliki harga jual yang cukup rendah, oleh karena itu diperlukan inovasi baru pengolahan bengkuang. Diversifikasi produk olahan bengkuang seperti dodol bengkuang akan menjadi nilai tambah terhadap nilai jual bengkuang karena selain lebih menarik perhatian konsumen juga dapat meningkatkan umur simpan bengkuang.

Dodol merupakan makanan tradisional yang cukup populer di beberapa daerah Indonesia. Dodol diklasifikasikan menjadi dua, yaitu dodol yang diolah

dari buah-buahan dan dodol yang diolah dari tepung-tepungan, antara lain tepung beras dan tepung ketan. Saat ini dodol lebih dikenal dengan nama daerah asal seperti dodol garut, dodol kudus atau jenang kudus, gelamai Sumatra Barat dan Kalimantan, dodol buah-buahan seperti dodol apel, dodol strowberi, dodol pepaya, dan sebagainya (Satuhu dan Sunarmani, 2006).

Dodol bengkuang dibuat dengan mengolah daging buah bengkuang dengan penambahan gula serta penambahan bahan lainnya seperti tepung ketan, tepung terigu dan kelapa parut. Penambahan tepung ketan dalam pembuatan dodol mampu memberikan sifat lengket dan elastis pada dodol. Sifat lengket yang di berikan tepung ketan disebabkan kadar amilopektin yang tinggi.

Bengkuang berwarna putih dan memiliki rasa manis jika dimakan segar, namum bila dilakukan pengolahan cita rasa bengkuang berkurang. Pengolahan bengkuang menjadi produk pangan dalam jumlah dominan sulit ditemukan, hal ini dikarenakan bengkuang memiliki rasa yang tidak kuat, tidak terlalu manis dan juga tidak asam, tapi segar bila dimakan karena kadar airnya yang tinggi yaitu sekitar 85%. Heyne (1987) menyatakan didalam Lukitaningsih (2009) bahwa umbi bengkuang berbentuk bulat atau membulat seperti gasing dengan berat dapat mencapai 5 kg. Kulit umbinya tipis berwarna kuning pucat dan bagian dalamnya berwarna putih dengan cairan segar agak manis. Umbinya mengandung gula dan pati serta fosfor dan kalsium. Umbi ini juga memiliki efek pendingin karena mengandung kadar air 86-90%. Rasa manis berasal dari suatu oligosakarida yang disebut inulin yang tidak bisa dicerna oleh tubuh manusia dimana sifat ini berguna bagi penderita diabetes atau orang yang berdiet rendah kalori. Dengan sifat alami bengkuang tersebut maka perlu ditambahkan bahan lain untuk memperbaiki cita rasa bengkuang seperti jahe sehingga menghasilkan produk yang sesuai dan disukai.

Manfaat jahe dalam bidang pengobatan tradisional dipercaya sebagai obat pencahar, penguat lambung, penghangat badan, obat masuk angin, mengobati batuk, asma dan penyakit jantung (Darwis, Indomadjo dan Hasiyah, 1991). Jahe mengandung *gingerol*, dan *shogaol* sehingga dengan penambahan jahe dengan jumlah yang berbeda diduga dapat mempengaruhi organoleptik dari dodol bengkuang yang dihasilkan. Jahe berfungsi sebagai penegas rasa dan aroma pada proses pembuatan bahan makanan. Dengan penambahan ekstrak jahe terhadap

dodol bengkuang diharapkan dapat meningkatkan cita rasa dan nilai gizi dari dodol bengkuang yang dihasilkan.

Penulis telah melakukan penelitian pendahuluan untuk mendapatkan penggunaan ekstrak jahe yang ditambahkan dalam pembuatan dodol bengkuang yaitu tanpa penambahan, 5%, 10%, 15% dan 20%. Persentase penambahan ekstrak jahe berdasarkan jumlah bengkuang yang digunakan. Perlakuan pertama dilakukan dengan tanpa penambahan jahe yang digunakan sebagai kontrol dimana tidak ditambahkan ekstrak jahe, hal ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh yang terjadi pada dodol bengkuang yang tidak ditambahkan ekstrak jahe dan ditambahkan ekstrak jahe sesuai formula yang telah ditentukan. Sementara pada penambahan ekstrak jahe 5%, 10%, 15%, dan 20% terdapat perbedaan rasa, aroma dan tingkat kesukaan konsumen pada dodol yang dihasilkan. Penambahan ekstrak jahe pada pembuatan dodol bengkuang diharapkan dapat memperbaiki cita rasa, umur simpan dan kandungan gizi dodol. Penetapan penambahan ekstrak jahe yang berbeda pada perlakukan bertujuan untuk mengetahui formula dan mutu terbaik yang disukai konsumen. Dengan penambahan ekstrak jahe pada dodol bengkuang dapat menaikkan harga jual bengkuang, sebagai salah satu bentuk penganekaragaman olahan bengkuang, dan dapat menghasilkan produk yang memiliki nilai gizi yang baik serta disukai konsumen.

Berdasarkan latar belakang diatas dilakukan penelitian dengan judul **"Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*, R.) terhadap Mutu Dodol Bengkuang (*Pachyrrizus erosus*, L.)".**

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui pengaruh penambahan ekstrak jahe terhadap mutu dodol bengkuang.
2. Mengetahui formula penambahan ekstrak jahe yang terbaik dilihat dari uji organoleptik.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Menghasilkan dodol bengkuang rasa jahe sebagai peningkatan mutu dan diversifikasi pangan.
2. Upaya diversifikasi pangan lokal sebagai makanan olahan khas daerah.

1.4 Hipotesis Penelitian

Ho : Penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinale*, R.) tidak berpengaruh terhadap karakteristik mutu dodol bengkuang.

H1 : Penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinale*, R.) berpengaruh terhadap karakteristik mutu dodol bengkuang.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA