

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dodol merupakan olahan makanan tradisional yang cukup terkenal di beberapa wilayah Indonesia. Saat ini dodol dikenal dengan nama daerah diantaranya: dodol Garut, dodol Kudus, *jenang* Kudus, *galamai* Sumatera Barat, dodol durian (*lempog*) Sumatra dan Kalimantan. Selain itu dodol juga dibuat dari buah dan sayur, seperti dodol apel, dodol sirsak, dodol wortel dan sebagainya, sehingga dodol sebagai salah satu produk olahan hasil pertanian (Kallo, 2012).

Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI 01-2986-1992), dodol merupakan produk makanan yang dibuat dari tepung ketan, santan kelapa, dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan. Buah-buahan merupakan salah satu bahan tambahan yang aman untuk ditambahkan dalam pembuatan dodol. Buah yang nilai ekonomisnya rendah ataupun cepat rusak seharusnya dapat dimanfaatkan dalam pembuatan dodol.

Pisang adalah buah yang tumbuh setiap musimnya dan mempunyai nilai ekonomis yang sangat terjangkau serta merupakan buah-buahan terbanyak kedua yang dikonsumsi masyarakat di Sumatera Barat setelah jeruk. Menurut data BPS (Badan Pusat Statistik) Indonesia, produksi pisang meningkat setiap tahunnya, pada tahun 2008 produksi buah pisang mencapai 6,004,615 ton. Pada tahun 2005 produksi pisang di Sumatera Barat mencapai 76,25 ton dan terus meningkat setiap tahunnya. Produksi pisang yang meningkat menyebabkan produksi limbah kulit pisang meningkat, sehingga untuk meminimalisir limbah kulit pisang perlu adanya pengolahan kulit pisang tersebut seperti pengolahan dodol pisang sehingga dapat menambah nilai tambah dodol pisang.

Pisang raja mempunyai keunggulan yaitu rasanya lebih manis dan legit, penampilan buahnya menarik dan mempunyai kandungan karoten yang tinggi sehingga memberikan warna kuning pada kulit, selain itu limbah kulit pisang raja belum banyak dimanfaatkan, padahal limbah kulit pisang raja banyak mengandung karbohidrat, lemak dan protein yang cukup tinggi (Nuramanah, 2012).

Pisang merupakan buah yang mempunyai kadar air yang tinggi. Menurut Riana (2000) kadar air buah pisang sebesar 67,30%, sedangkan menurut Anhwange (2009) kadar air kulit pisang sebesar 68,90%, tingginya kadar air buah pisang dapat mempengaruhi mutu dodol yang dihasilkan, sehingga untuk meminimalisir kadar air maka daging buah dan kulitnya diolah menjadi selai terlebih dahulu. Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3746-2008) selai buah merupakan produk makanan semi basah yang dibuat dari pengolahan buah-buahan, gula dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan. Sebelumnya penulis telah melakukan Praktek Kerja Lapangan di salah satu pabrik dodol yaitu PT. Herlinah Cipta Pratama (Dodol PICNIC Garut) buah yang digunakan pada dodol buah diolah menjadi selai terlebih dahulu, hal ini bertujuan untuk memperpanjang umur simpan bahan baku serta dapat memberikan cita rasa dan aroma dodol yang berkualitas baik.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis telah melakukan penelitian tentang **“Pengaruh Perbandingan Selai Kulit Pisang Raja (*Musa textilia*) dan Selai Buah Pisang Raja (*Musa textilia*) terhadap Mutu Dodol Pisang”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbandingan penambahan selai kulit pisang raja dan selai buah pisang raja terhadap mutu dodol pisang.
2. Mengetahui perlakuan terbaik perbandingan penambahan selai kulit pisang raja dan selai buah pisang dalam pembuatan dodol berdasarkan kesukaan penelis dan mempunyai nilai gizi yang baik.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Dapat meningkatkan mutu dodol pisang dengan penambahan selai kulit pisang.
2. Menambah keanekaragaman produk olahan dodol pisang.
3. Memberi nilai tambah kulit pisang terhadap olahan produk dodol pisang.

1.4 Hipotesis

H0:Perbandingan selai kulit pisang raja dan selai buah pisang raja tidak berpengaruh terhadap mutu dodol pisang.

H1:Perbandingan selai kulit pisang raja dan selai buah pisang raja berpengaruh terhadap mutu dodo pisang.

