

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pemanfaatan lidah buaya di Indonesia sebagai produk makanan belum banyak dikenal masyarakat, karena umumnya tanaman ini dijadikan tanaman pekarangan dan dimanfaatkan sebagai penyubur rambut, tanpa mengetahui manfaatnya lebih jauh (Zaiful, 2001). Lidah buaya merupakan salah satu jenis tanaman yang dapat dikembangkan menjadi produk pangan baru karena memiliki beberapa keunggulan, diantaranya tahan hama, dan mengandung nutrisi (Antawinarya, 2013).

Menurut Hamman (2008), komponen nutrisi yang terkandung dalam lidah buaya terutama bagian gelnya adalah asam amino, enzim-enzim, vitamin diantaranya vitamin C, mineral, karbohidrat dan komponen spesifik senyawa antrakinon berupa aloin, barbaloin, asam aloetat, dan emodin dalam kadar yang sangat kecil. Menurut Endang dan Prasetyastuti (2010), serat yang terkandung dalam lidah buaya adalah serat yang bersifat larut air seperti glukomanan. Glukomanan merupakan serat yang stabil.

Kacang hijau merupakan tanaman yang tumbuh subur di daerah tropika seperti di Indonesia dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat selain beras. Tumbuhan ini memiliki banyak manfaat salah satunya yaitu sebagai sumber bahan pangan berprotein nabati tinggi. Hingga saat ini masyarakat cenderung hanya mengolah kacang hijau sebagai bubur dan menu sayuran. Kacang hijau dapat diolah menjadi bubur kacang hijau yang kemudian diolah lebih lanjut untuk meningkatkan nilai gizi pada bahan pangan (Hatta, 2012).

Makanan ringan atau cemilan telah menjadi kebutuhan yang tidak dapat lagi dipisahkan dari masyarakat, namun masih sering kita temukan cemilan yang kurang baik untuk dikonsumsi, karena tidak memberi kontribusi zat gizi yang beragam dan tentunya juga bisa diterima secara organoleptik. Dodol merupakan salah satu produk makanan kecil atau jajanan yang banyak dijumpai di berbagai daerah di Indonesia. Dodol adalah jenis makanan ringan semi basah. Berdasarkan karakteristik produknya, dodol memang tergolong ringan dan bukan sebagai makanan utama atau lauk pauk

(Hatta, 2012). Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) No. 01-2986-1992 definisi dodol adalah makanan yang dibuat dari tepung beras ketan, santan kelapa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan lain yang diizinkan. Pada pembuatan cemilan dodol dilakukan penambahan kacang hijau dan lidah buaya dalam pengolahannya. Penambahan kacang hijau pada dodol ini adalah untuk meningkatkan kadar protein dodol sedangkan lidah buaya untuk diambil kandungan seratnya, sehingga dodol yang dihasilkan nantinya kaya akan protein dan serat yang menyehatkan tubuh.

Penelitian ini merujuk pada penelitian Antawinarya (2013), mengenai pengaruh perbandingan jumlah tepung ketan dan lidah buaya pada berbagai konsentrasi. Hasil penelitian Antawinarya (2013) menunjukkan bahwa perbandingan 40% tepung ketan dengan 60% lidah buaya merupakan formulasi terbaik berdasarkan analisis zat gizi dan sifat sensoris. Berdasarkan hasil tersebut penulis melakukan modifikasi perlakuan dan mengambil konsentrasi yang terbaik. Konsentrasi terbaik dalam penelitian dilakukan adalah antara 40% (80g) kacang hijau dan 60% (120g) lidah buaya, sehingga konsentrasi kacang hijau dimulai dari 0g, 20g, 40g, 60g dan 80g, sedangkan lidah buaya dimulai dari 120g, 100g, 80g, 60g dan 40g. Berdasarkan latar belakang diatas, telah dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Campuran Lidah Buaya (*Aloe barbadensis* Miller) dan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) dalam Pembuatan Dodol”**.

## 1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh tingkat penambahan campuran lidah buaya dan kacang hijau terhadap kualitas dodol yang dihasilkan.
2. Mendapatkan formula campuran lidah buaya dan kacang hijau terbaik dalam pembuatan dodol berdasarkan analisis proksimat dan organoleptik.