

# 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki berbagai macam produk olahan hasil pertanian yang dapat dijadikan sebagai kuliner khas Indonesia. Produk olahan tersebut dapat digunakan sebagai alternatif peningkatan daya simpan dan daya guna suatu bahan serta dapat meningkatkan nilai ekonomis dari bahan tersebut. Salah satu makanan khas yang menjadi kuliner dari Indonesia yang merupakan produk olahan hasil pertanian ialah dodol. Masing-masing daerah mempunyai nama yang khas terhadap produk ini seperti dodol garut dari daerah Garut, galamai dari daerah Sumatera Barat, dodol kudus, dan dodol bali dari daerah Bali. Dodol yang berasal dari berbagai daerah tersebut tentunya memiliki karakteristik dan ciri khasnya masing-masing.

Dodol merupakan makanan semi basah yang berasal dari produk hasil pertanian yaitunya beras ketan, gula, santan, serta bahan tambahan lainnya. Dodol biasanya dibuat dengan bahan baku beras ketan dan bubur buah atau sayuran sebagai campuran dan cita rasanya. Beras ketan merupakan salah satu jenis beras dengan kadar amilopektin yang sangat tinggi. Tingginya kadar amilopektin dalam beras ketan tersebut dapat mempengaruhi tekstur dari dodol yang dihasilkan (Suprapti, 2005).

Beras ketan sebagai bahan baku pembuatan dodol memberikan tekstur yang kental terhadap dodol yang dihasilkan. Selain menggunakan beras ketan, dodol biasanya dibuat dengan penambahan bubur buah-buahan dan kacang-kacangan sebagai variasi rasa dan peningkatan mutu serta nilai gizi dari dodol yang dihasilkan. Buah-buahan yang dapat diolah menjadi dodol seperti buah naga, nenas, mangga, nangka, jambu biji, dan sebagainya (Pasaribu, 2015).

Produk pangan seperti dodol diharapkan mampu memberikan berbagai manfaat bagi kesehatan konsumen. Produk yang dihasilkan sangat diharapkan mengandung sumber gizi yang lengkap serta mengandung komponen lain seperti serat, vitamin, mineral, dan sebagainya yang dibutuhkan oleh tubuh. Selain itu, produk dodol diharapkan mampu memberikan variasi rasa dan aroma yang khas dengan menambahkan bubur buah-buahan. Dalam penelitian ini dilakukan

pembuatan dodol dengan campuran buah nangka. Buah nangka memiliki rasa dan aroma yang khas dan kuat sehingga buah nangka bisa dijadikan sebagai penambah cita rasa dan aroma dodol. Pemanfaatan buah nangka dalam pembuatan dodol diharapkan mampu meningkatkan rasa dan aroma dodol menjadi lebih kuat serta mampu meningkatkan nilai ekonomis dari dodol yang dihasilkan.

Selain mempunyai rasa yang bervariasi, produk pangan yang dihasilkan diharapkan mengandung nutrisi yang baik untuk kesehatan seperti mengandung serat, kalsium, fosfor, zat besi serta mineral-mineral lainnya. Salah satu bahan yang mengandung serat, kalsium dan fosfor yang tinggi adalah kolang-kaling. Oleh karena itu, kolang-kaling sangat baik dikonsumsi untuk mengurangi dan mencegah terjadinya osteoporosis serta antioksidan yang dapat meningkatkan kekebalan tubuh. Serat yang terkandung dalam kolang-kaling juga bisa membantu melancarkan pencernaan serta dapat menekan kenaikan kolesterol dan gula darah.

Penggunaan kolang-kaling pada penelitian ini ditujukan untuk menambah kualitas mutu dodol terutama meningkatkan kadar serat dan mineral pada dodol buah dibandingkan dengan menggunakan beras ketan saja. Selain itu juga untuk memperbaiki tekstur dodol dengan menambahkan kolang-kaling yang mempunyai galaktomanan yang dapat membentuk gel serta sebagai pengental pada pembuatan dodol selain menggunakan amilopektin pada tepung ketan.

Kandungan gizi buah kolang-kaling dalam 100 gram yaitu mengandung karbohidrat sebesar 6 g, protein 0,4 g, lemak 0,2 g, serat 1,6 g dan kalsium sebesar 91 mg. Dari hasil komposisi kimia tersebut, kolang-kaling dinyatakan memiliki karbohidrat, serat dan kalsium yang cukup tinggi sehingga sangat baik untuk kesehatan. Selain itu kolang-kaling juga mengandung senyawa galaktomanan yang digunakan sebagai pengental pada industri makanan (Julianto, 2014 dalam Purwati, 2018).

Kolang-kaling banyak digunakan untuk bahan cemilan seperti selai, jeli, nori, *sliced jam*, manisan, dan sebagainya. Penelitian yang dilakukan oleh Berta (2017), tentang pemanfaatan kolang-kaling dan nanas (*Ananas comosus*, L. Merr) dalam pembuatan *sliced jam*. Dari hasil penelitian tersebut dinyatakan bahwa perbandingan 40% bubur kolang-kaling dengan 60% daging buah nanas merupakan perlakuan terbaik dan persentasi yang paling disukai meliputi warna, rasa, aroma,

dan tekstur. Hasil penelitian tersebut penulis jadikan sebagai dasar dalam menentukan perlakuan penelitian untuk menghasilkan tekstur dodol yang terbaik.

Berdasarkan pra penelitian yang telah dilakukan dengan penambahan bubur kolong-kaling sebanyak 40% dan tepung ketan putih sebanyak 60% menghasilkan dodol dengan tekstur yang halus, kenyal, dan agak lengket. Hal itu juga penulis jadikan pedoman dasar dalam menentukan perlakuan pada penelitian ini. Dari pra penelitian yang telah dilakukan tersebut, penulis membuat perlakuan dengan menggunakan bubur kolong-kaling kurang dari 40% untuk menghasilkan dodol dengan karakteristik mutu yang lebih baik.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis telah melakukan penelitian tentang **“Pengaruh Perbandingan Bubur Kolong-kaling (*Arenga pinnata*) dan Tepung Ketan Putih terhadap Karakteristik Mutu dan Sensori Dodol Nangka”**

### 1.2 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh perbandingan bubur kolong-kaling dan tepung ketan putih terhadap karakteristik mutu dan sensori dodol nangka yang dihasilkan.
2. Mengetahui perbandingan bubur kolong-kaling dan tepung ketan putih paling optimum untuk menghasilkan karakteristik mutu dan sensori dodol nangka terbaik menurut organoleptik.

### 1.3 Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan informasi kepada masyarakat dan industri pengolahan pangan tentang pemanfaatan kolong-kaling sebagai bahan tambahan dalam pembuatan dodol.
2. Dapat meningkatkan penganekaragaman pangan serta nilai tambah kolong-kaling dalam pembuatan pangan fungsional.
3. Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat memberikan ilmu dan pengetahuan dalam memanfaatkan kolong-kaling sebagai salah satu bahan

tambahan dalam pembuatan dodol untuk menghasilkan mutu dan sensori dodol yang lebih baik.

#### 1.4 Hipotesa

H<sub>0</sub>: Perbandingan bubur kolang-kaling dan tepung ketan putih yang berbeda tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik mutu dan sensori dodol angka yang dihasilkan.

H<sub>1</sub>: Perbandingan bubur kolang-kaling dan tepung ketan putih yang berbeda berpengaruh nyata terhadap karakteristik mutu dan sensori dodol angka yang dihasilkan.

