

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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 strawberry, dodol pepaya, jelli, jem, wingko dan onde-onde (Astawan, 1991). Dodol buah terbuat dari daging buah matang yang dihancurkan, kemudian dimasak dengan penambahan gula dan bahan makanan lainnya atau tanpa penambahan makanan lainnya. Sesuai dengan definisi tersebut maka dalam pembuatan dodol buah-buahan diperbolehkan penambahan bahan lainnya, seperti tepung ketan, tepung tapioka, tepung hunkue, bahan pewarna, maupun bahan pengawet. Bahan-bahan yang ditambahkan harus sesuai dan tidak boleh lebih dari aturan yang telah ditentukan.

Bahan dasar pembuatan dodol adalah tepung beras ketan, dan gula. Dodol merupakan makanan semibasah yang memiliki tekstur kenyal. Sifat organoleptik yang khas dimiliki dodol adalah berwarna coklat, dan memiliki rasa yang manis, gurih dan legit dengan tekstur yang kenyal (Margareta, 2013). Proses pembuatan dodol dilakukan pengadukan terus menerus dengan tujuan untuk mencampur rata dan mencegah pengendapan tepung, memudahkan penghantaran panas hingga pemasakan merata serta untuk mencampur dan menghindari kehangusan.

Dodol mempunyai tekstur kenyal yang cukup tinggi. Kondisi kenyal merupakan penilaian tekstur pangan semi basah dengan tanda berkilat, pekat dan tidak lengket saat disentuh. Keadaan ini disebabkan karena komponen penyusun dodol adalah amilopektin kadar air yang tinggi menyebabkan tepung beras ketan putih sangat mudah mengalami gelatinisasi bila ditambah air dan memperoleh perlakuan pemanasan, karena adanya pengikatan hidrogen dan molekul-molekul tepung beras ketan (gel) yang bersifat kental (Suprpto, 2006) sehingga, semakin kecil kandungan amilosa atau semakin tinggi kandungan amilopektin, produk yang dihasilkan semakin kenyal (Satuhu, 2004).

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan dodol adalah tepung beras ketan karena memiliki kandungan amilopektin yang cukup tinggi yaitu sebesar 99% dan kandungan amilosa 1% sehingga memiliki sifat yang kental (Suprpto,2006).

Menurut pendapat Raharjo dkk, (2012) dalam Pudjihastuti,(2011) buah jambu mengandung gugus amilopektin 70 % dan gugus amilosa 15 %. Dengan melihat hal tersebut buah jambu dapat digunakan sebagai bahan pangan alternatif yang ditambahkan dalam pembuatan dodol.

Hasil penelitian saya menunjukkan bahan substitusi jambu biji dengan 45% dalam pembuatan dodol memberikan kualitas terbaik. Berdasarkan pemikiran tersebut maka penulis mencoba melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Substitusi Bubur Jambu Biji Merah Pada Tepung Ketan Terhadap Karakteristik Sensorik Dodol Jambu Biji”**.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah dari penelitian ini adalah “Berapa banyak substitusi bubur jambu biji merah yang ditambahkan pada tepung ketan dalam Pembuatan dodol jambu biji yang paling diterima konsumen?”.

1.3. Tujuan penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

- 1) Untuk mengetahui pengaruh tingkat substitusi bubur jambu biji merah pada tepung ketan dalam pembuatan dodol jambu biji yang baik.
- 2) Untuk mengetahui salah satu tingkat substitusi bubur jambu biji merah pada tepung ketan yang memberikan terhadap karakteristik sensorik dodol jambu biji terbaik.

1.4. Kegunaan penelitian

- 1) Sebagai pengalaman bagi mahasiswa untuk diterapkan di dunia kerja khususnya pada bidang pertanian.
- 2) Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai substitusi bubur jambu biji merah, sebagai bahan pangan yang dapat ditambahkan pada tepung ketan dalam pembuatan dodol jambu biji.