

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya dengan SDA. Indonesia juga kaya terhadap berbagai macam makanan tradisional. Makanan tradisional tersebut menyebar di berbagai pelosok daerah di Indonesia. Berbagai aneka ragam makanan tradisional berkembang dengan seiring berkembangnya kemajuan teknologi. Salah satu contoh makanan tradisional yang masih berkembang saat ini adalah dodol.

Ada dua pengklasifikasian dodol yakni dodol yang diolah dari buah-buahan dan dodol yang diolah dari tepung-tepungan antara lain tepung beras dan tepung ketan. Dodol Kudus atau jenang merupakan makanan tradisional yang terbuat dari tepung ketan sehingga memiliki tekstur kenyal. Sedangkan dodol pisang merupakan contoh dodol dari buah-buahan. Pemberian pisang digunakan sebagai aroma (*flavour*) karena tidak menggunakan gula merah namun hanya menggunakan tepung ketan dan juga gula putih.

Di Indonesia buah pisang banyak tumbuh dan dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia. Buah pisang sering dijumpai dan dikonsumsi tanpa mengenal tingkat sosial. Ada yang dikonsumsi setelah masak di pohon ada juga yang harus diolah terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Buah pisang tumbuh di daerah tropis dan sering dikenal sebagai buah tropis. Pisang merupakan tanaman asli dari Brazil, India dan juga Asia Tenggara termasuk Indonesia. Pada tanaman pisang semua bagiannya dapat dimanfaatkan, seperti bonggol (umbi batang pisang), batang, bunga, daun dan buahnya bahkan juga kulit buah pisang itu sendiri (Rini *et al.* 2011).

Tingkat produksi pisang di Indonesia relatif tinggi, dan produksinya dari tahun ke tahun terus meningkat yaitu pada tahun 2010 produksinya 5.755.073 ton, pada tahun 2011 naik menjadi 6.132.695 ton, pada tahun 2012 menjadi 6.189.043 ton dan 6.279.279 ton pada tahun 2013. Jumlah produksi pada tahun 2014 tercatat 6.862.558 ton. Selama tahun 2010 sampai tahun 2014 tercatat pertumbuhan mencapai 8,5% per tahun jika dirata-rata (BPS, 2014).

Buah pisang memiliki umur simpan yang cukup pendek. Buah pisang yang sudah matang akan lebih cepat rusak apabila tidak diolah, sekalipun mendapatkan penanganan pengawetan dan penyimpanan. Kerusakan pada buah pisang terjadi akibat pengaruh biologis seperti bakteri dan juga jamur. Sehingga untuk memperpanjang umur simpan dari buah pisang harus dengan melakukan pengolahan lebih lanjut. Buah pisang diolah menjadi dodol (Nusa *et al.* 2012), selai (Astawan *et al.* 2004), manisan (Rahayu dan Pribadi, 2012), keripik (Imran *et al.* 2014) untuk memperpanjang umur simpannya.

Dodol dibuat dengan proses pemanasan. Pemasakan merupakan salah satu proses pengolahan dengan bantuan panas (Rahayu dan Pribadi, 2012). Pemasakan berhubungan dengan suhu dan juga lama waktu. Proses pembuatan dodol diperlukan adanya pemanasan. Dalam pemanasan, panas didapat dengan menggunakan medium api sebagai penghantar panas tersebut. Waktu yang diperlukan untuk pembuatan dodol yakni 3 sampai 4 jam dengan suhu 80⁰C – 90⁰C. Pemanasan menggunakan suhu tersebut agar tidak terjadi kerak dan juga gosong pada hasil olahan dodol.

Dodol buah dibuat dengan menambahkan buah dalam proses pemasakan namun tepung bisa digantikan dengan menggunakan rumput laut. Rumput laut mengandung karagenan yang akan membentuk tekstur kenyal setelah pemasakan. Tingkat kekenyalan dodol buah tergantung pada proporsi pemberian rumput laut. Menurut Astawan *et al.* (2004) memanfaatkan rumput laut menjadi dodol dan selai memiliki kelebihan yakni meningkatkan kadar iodium dan serat pangan.

Rumput laut (*Eucheuma cottoni*) merupakan tumbuhan tingkat rendah yang mempunyai kandungan nilai gizi tinggi. Salah satu kandungan dalam rumput laut yang berperan dalam pembentukan tekstur yakni karagenan (Prastyawan *et al.* 2011). Dodol buah yang ditambahkan rumput laut bertujuan untuk mempertahankan tekstur karena di dalam rumput laut mengandung karagenan yang mampu menjadi stabilisator, bahan pengental, pembentuk gel atau pengemulsi.

Penelitian ini membahas pengaruh penambahan rumput laut dan lama pemanasan terhadap kualitas dodol buah pisang. Rumput laut digunakan untuk

menggantikan bahan dasar tepung pada dodol sehingga waktu yang digunakan juga akan relatif singkat.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh pemberian rumput laut dan lama pemanasan terhadap kualitas dalam pembuatan dodol buah pisang?

1.3 Batasan Masalah

Untuk memperjelas ruang lingkup permasalahan yang akan dibahas, maka dalam penelitian ini perlu adanya batasan – batasan yang akan diuraikan antara lain:

1. Kualitas yang dimaksud disini yakni secara fisik dan organoleptik. Kualitas secara fisik diketahui melalui kadar air dan tekstur. Kualitas secara organoleptik diketahui dengan penilaian sensoris panelis.
2. Parameter uji yang dilakukan dalam penelitian ini yakni Kadar Air, Tekstur, Uji Sensoris yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan.
3. Menggunakan rumput laut kering yang dijual dipasar.
4. Suhu yang digunakan yakni 80⁰C - 100⁰C.

1.4 Tujuan

Mengetahui pengaruh pemberian rumput laut dan lama pemanasan terhadap kualitas dalam pembuatan dodol buah pisang.

1.5 Manfaat

Memberi informasi tentang pengaruh penambahan rumput laut dan lama pemasakan terhadap kualitas dalam pembuatan dodol buah pisang.

1.6 Hipotesis

Penambahan rumput laut dan lama pemasakan memberikan pengaruh terhadap kualitas dodol buah pisang.