

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu dari tiga kebutuhan dasar manusia. Makanan bermanfaat bagi sumber energi manusia agar dapat beraktivitas. Manusia membutuhkan sumber makanan bergizi dan juga sehat untuk dapat beraktivitas dengan baik. Makanan selingan yang sehat untuk mencukupi gizi salah satunya adalah dodol buah.

Dodol adalah salah satu dari sekian banyak jenis makanan tradisional (*traditional food*) yang telah diketahui oleh banyak orang. Dodol terbuat dari ketan, santan serta gula. Dodol merupakan makanan semi basah, bertekstur lunak, dan memiliki cita rasa manis dan legit. Dodol dibagi menjadi dua yakni dodol yang terbuat dari tepung-tepungan dan juga dari buah-buahan (Eriyana *et al.*, 2018).

Dodol buah merupakan jenis makanan olahan yang dibuat dari buah-buahan matang yang dihaluskan, kemudian dimasak dengan penambahan gula dan tambahan atau tanpa tambahan pangan yang diijinkan. Berdasarkan definisi ini, bahan lain yang dimaksud seperti tepung ketan, tepung tapioka, tepung hunkueh, pewarna makanan, dan bahan pengawet dapat ditambahkan pada saat pembuatan dodol buah. Bahan yang ditambahkan harus sesuai dan tidak boleh melebihi ketentuan yang ditentukan (Sari *et al.*, 2019). Dodol buah yang sering ditemui yakni dodol pisang, dodol stroberi, dodol durian dan dodol apel. Namun kali ini

penulis ingin memanfaatkan buah salak sebagai diversifikasi pangan untuk olahan dodol buah.

Salak adalah salah satu buah unggulan yang ada di Indonesia. Salak juga merupakan buah yang mudah didapatkan dengan harga yang relatif lebih murah dibandingkan buah lainnya. Buah ini disebut juga *snake fruit* karena ditutupi oleh kulit buah yang bersisik. Salak memiliki kandungan antioksidan yang paling tinggi jika dibandingkan dengan jenis buah tropis lainnya. Buah salak segar juga memiliki kandungan sukrosa, kemudian diikuti oleh glukosa, dan fruktosa (Putri *et al.*, 2018).

Gula dapat digunakan sebagai pengawet dan pemberi rasa manis dalam makanan karena tingkat kelarutannya yang tinggi (Tanjung *et al.*, 2018). Gula pada pembuatan dodol buah memiliki peran yang penting karena memberikan rasa manis pada dodol, gula juga dapat berperan sebagai pengawet alami pada makanan karena kemampuannya mengikat air (higroskopis) sehingga sel-sel bakteri akan dehidrasi dan akhirnya mati (Sukmawati *et al.*, 2015).

Agar-agar bubuk digunakan untuk memperbaiki tekstur dan konsistensi dodol yang dihasilkan. Dalam pembuatan dodol buah, bubuk agar-agar dapat berfungsi sebagai bahan pengikat yang membantu mengikat bahan-bahan lain dan membentuk tekstur kenyal yang diinginkan (Septiani *et al.*, 2013).

Salak sebagai penyedia kandungan nutrisi yang baik dan yang diminati banyak orang, mempunyai sifat yang mudah rusak baik secara fisik, kimiawi, maupun mikrobiologi dan belum terlalu banyak dimanfaatkan oleh sebagian orang dan tentu

saja menjadi masalah jika tidak segera ditangani dengan baik ketika musim panen yang melimpah mengingat umur simpan buah salak yang singkat. Oleh karena itu, mengingat salak termasuk buah musiman dan untuk memperpanjang umur simpan salak diperlukan olahan dari buah salak sebagai diversifikasi pangan lokal, yaitu dodol buah salak (Rahayu, 2022).

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan agar-agar terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dodol salak (*Salacca zalacca*.)?
2. Bagaimana pengaruh penambahan gula pasir terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dodol salak (*Salacca zalacca*.)?
3. Bagaimana interaksi antara variasi penambahan agar-agar dan gula pasir terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dodol salak (*Salacca zalacca*.)?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui adanya pengaruh variasi penambahan agar-agar terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dodol salak (*salacca zalacca*.).
2. Mengetahui adanya pengaruh variasi penambahan gula pasir terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dodol salak (*salacca zalacca*.).
3. Mengetahui interaksi antara variasi penambahan gula pasir dan agar-agar terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dodol salak (*salacca zalacca*.).

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memanfaatkan buah-buah lokal seperti salak (*Salacca zalacca*.) sebagai diversifikasi pangan dalam pembuatan dodol buah.
2. Meningkatkan literatur kepada pembaca tentang adanya pengaruh antara variasi penambahan agar-agar dan gula pasir sehingga dodol buah salak dapat diterima oleh konsumen.

