

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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 (Fakhrah *et al.*, 2024). Dodol buah merupakan jenis makanan olahan dibuat dari buah-buahan matang yang dihaluskan, kemudian dimasak dengan penambahan gula atau tanpa penambahan pangan yang diizinkan. Berdasarkan definisi ini, bahan lain yang dimaksud seperti tepung ketan, tepung tapioka, tepung hunkue, pewarna makanan, dan bahan pengawet dapat ditambahkan pada saat pembuatan dodol buah. Bahan yang ditambahkan harus sesuai dan tidak boleh melebihi ketentuan yang ditentukan (Fakhrah *et al.*, 2024). Dodol buah yang sering ditemui yakni dodol pisang, dodol stroberi, dodol durian dan dodol apel. Namun kali ini penulis ingin memanfaatkan buah salak sebagai vertifikasi pangan untuk olahan dodol buah.

Salak adalah salah satu buah unggulan yang ada di Indonesia. Salak juga merupakan buah yang mudah didapat dengan harga yang relatif murah dibandingkan buah lainnya. Buah ini disebut juga buah *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, fruktosa (Haerani *et al.*, 2019).

Salak (*Salacca zalacca*) merupakan salah satu jenis tanaman palma yang menghasilkan buah yang dikonsumsi. Buah biasa disebut dengan *snake fruit* karena buah yang hampir mirip seperti sisik ular. Kulit salak bisa digunakan sebagai obat tradisional untuk kecantikan, antimikroba dan diabetes. Salak termasuk buah yang mudah mengalami kerusakan baik secara fisik mikrobiologi maupun kimiawi serta memiliki kadar air yang tinggi, meski pun proses pengolahan seperti diolah menjadi selai, dodol dan manisan (Priyanti, *et al.* 2017).

Karagenan digunakan untuk memperbaiki tekstur dan konsistensi dodol yang dihasilkan. Dalam pembuatan dodol buah, bubuk karagenan dapat berfungsi sebagai bahan pengikat bahan-bahan lain dan membentuk tekstur kenyal yang diinginkan (Sanusi *et al.*, 2023). Maka pada penelitian ini karagenan digunakan sebagai pengental, pembentuk gel, penstabil, pengemulsi, dan sebagai pengikat air dalam pengolahan dodol salak (Nafiah, *et al.* 2012).

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi karagenan (*Kappaphycus Alvarezii*) terhadap sifat kimia jenang dodol salak (*Salacca zalacca*)?
2. Bagaimana pengaruh karagenan (*Kappaphycus Alvarezii*) terhadap sifat fisik jenang dodol salak (*Salacca zalacca*)?
3. Bagaimana pengaruh karagenan (*Kappaphycus Alvarezii*) terhadap organoleptik jenang dodol salak (*Salacca zalacca*)?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui adanya pengaruh karagenan (*Kappaphycus Alvarezii*) terhadap sifat kimia dodol salak (*Salacca zalacca*).
2. Mengetahui pengaruh karagenan (*Kappaphycus Alvarezii*) terhadap sifat fisik dodol salak (*Salacca zalacca*).
3. Mengetahui interaksi karagena (*Kappaphycus Alvarezii*) terhadap sifat organoleptik jenang dodol salak (*Salacca zalacca*).

1.4 Manfaat Penelitian

1. Menambah pengetahuan buah-buahan lokal seperti salak (*Salacca zalacca*) sebagai diversifikasi pangan dalam pembuatan dodol buah.
2. Menambah wawasan akademik mengenai pengaruh variasi konsentrasi karagenan terhadap kualitas dodol salak, sehingga dapat menjadi referensi bagi pengembangan produk salak dibidang teknologi pangan.
3. Meningkatkan literatur kepada pembaca tentang adanya pengaruh antara karagenan terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik dodol salak (*Salacca zalacca*).

