

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki beragam jenis buah, salah satunya adalah salak (Mardiani *at el.*, 2021). Salak merupakan buah yang mudah mengalami kerusakan saat disimpan. Tanda-tanda kerusakan yang terjadi pada buah salak adalah warnanya menjadi kecoklatan, mengkerut karena kadar air berkurang, serta tekstur menjadi lunak. Buah salak dapat diolah menjadi produk olahan yang lebih awet dan bernilai gizi diantaranya adalah dodol salak (Astuti *at el.*, 2023).

Dodol adalah salah satu jenis makanan tradisional (*traditional food*) yang telah diketahui oleh banyak orang. Dodol adalah produk makanan yang dibuat dari tepung ketan, santan kelapa, dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan (Firdaus, 2018). Dodol merupakan makanan semi basah, bertekstur lunak, dan memiliki cita rasa manis. Dodol dibagi menjadi dua yaitu dodol ketan dan dodol buah-buahan (Setiavani *at el.*, 2018). Dodol buah terbuat dari daging buah yang dihancurkan, kemudian dimasak dengan penambahan gula dan bahan makanan lainnya. Bahan-bahan yang ditambahkan dalam pembuatan dodol harus sesuai dan tidak boleh lebih dari aturan yang berlaku. Dodol buah yang sering ditemui adalah dodol durian, dodol pisang, dodol apel, dodol mangga, dan lain sebagainya. Namun kali ini penulis ingin memanfaatkan buah salak sebagai sebagai diversifikasi pangan untuk olahan dodol buah.

Salak (*Salacca zalacca*) adalah salah satu jenis tanaman palma yang menghasilkan buah yang bisa dikonsumsi. Buah ini biasa disebut dengan *snake fruit* karena kulit buahnya hampir mirip seperti sisik ular. Kulit salak biasa digunakan sebagai obat tradisional untuk kecantikan, antimikroba, dan antidiabetes (Robbiyan *at el.*, 2021). Salak merupakan sumber serat yang baik dan mengandung karbohidrat. Rasa buahnya manis, dan memiliki bau dan rasa yang unik. Salak mengandung zat bioaktif antioksidan seperti vitamin A dan vitamin C, serta senyawa fenolik (Afriansyah, 2016). Salak memiliki kandungan antioksidan yang tinggi dan sukrosa kemudian diikuti oleh glukosa, dan fruktosa.

Gula adalah faktor yang sangat mempengaruhi rasa, tekstur, warna, dan umur simpan dodol. Penambahan gula pada pembuatan dodol membantu memberikan aroma dan rasa manis pada dodol, berperan dalam pembentukan tekstur keras pada dodol. Selain memberikan rasa manis pada saat dehidrasi dan mencegah pertumbuhan mikroba juga dapat digunakan sebagai bahan pengawet karena gula pasir bersifat higroskopis atau menyerap air sehingga sel-sel bakteri akan dehidrasi dan mati (Harwadi, 2019). Tujuan penambahan gula pada pembuatan dodol adalah untuk membentuk tekstur, rasa, dan warna. Jenis gula yang digunakan sangat berpengaruh pada kualitas dodol (Rizkina *at el.*, 2024).

Gum arab memiliki sifat sebagai pembentuk gel, pembentuk tekstur, pengikat dan pengemulsi. Selain itu, gum arab juga memiliki kemampuan melindungi koloid, tahan terhadap suhu tinggi, dan larut air (Wulandari, 2018). Gum arab didalam produk pangan berfungsi sebagai pengikat aroma pada produk yang bersifat volatil, pelapis dan pelindung partikel flavor dari oksidasi dan

evaporasi. Gum arab dapat meningkatkan stabilitas dengan peningkatan an viskositas (Hendrik *at el.*, 2022). Dalam penelitian ini, diharapkan umur simpan salak dapat diperpanjang melalui pengolahan buah salak menjadi produk diversifikasi pangan lokal, yaitu dodol salak.

## 1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan gum arab terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik jenang dodol salak (*Salacca zalacca*)?
2. Bagaimana pengaruh penambahan gula pasir terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik jenang dodol salak (*Salacca zalacca*)?
3. Bagaimana interaksi antara variasi penambahan gum arab dan gula pasir terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik jenang dodol salak (*Salacca zalacca*)?

## 1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui adanya pengaruh variasi penambahan gum arab terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik jenang dodol salak (*Salacca zalacca*).
2. Untuk mengetahui adanya pengaruh penambahan gula pasir terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik jenang dodol salak (*Salacca zalacca*).
3. Untuk mengetahui interaksi antara penambahan gum arab dan gula pasir terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik jenang dodol salak (*Salacca zalacca*).

#### 1.4 Manfaat Penelitian

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