

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Dodol merupakan makanan tradisional yang sangat populer dan sudah dikenal masyarakat Indonesia sejak lama. Dua jenis dodol yang biasa ditemukan yaitu dodol yang terbuat dari buah dan dodol yang terbuat dari tepung (tepung beras dan tepung ketan). Dodol sering dinamai berdasarkan daerah asalnya, seperti dodol Garut, dodol Kudus, atau Jenang Kudus (Gardjito, Harmayani, & Santoso, 2019). Selain beberapa contoh tersebut masih banyak jenis dan ragam dodol yang ada di Indonesia, sebagai contoh dodol Betawi yang berbahan dasar tepung ketan dengan campuran santan dan gula merah, dodol Garut yang terbuat dari campuran tepung ketan, tepung terigu, gula pasir, gula merah, dan santan, dodol Kudus atau jenang Kudus juga merupakan dodol yang terbuat dari bahan dasar tepung, gula dan juga santan. Selain itu juga ada berbagai jenis dodol yang berbahan dasar buah-buahan seperti dodol durian asal Palembang yang berbahan dasar daging buah durian dan gula pasir, dodol nangka asal Bali yang berbahan dasar daging buah Nangka, minyak goreng, dan gula pasir, lalu ada dodol pelok (mangga) asal Madura yang berbahan dasar mangga, santan kelapa, dan juga gula merah. Pada umumnya buah digunakan sebagai penambah rasa pada dodol.

Variasi dodol yang sangat banyak di Indonesia memiliki potensi yang cukup besar untuk diekspor karena memiliki ciri khas tradisional yang menarik dan rasa yang unik. Beberapa faktor yang dapat mendukung potensi ekspor. Produksi dodol setiap tahun sangat bervariasi tergantung pada berbagai macam faktor seperti permintaan pasar, musim panen bahan baku, dan faktor ekonomi. Namun secara umum tidak ada data yang spesifik atau data terkini yang menunjukkan apakah produksi dodol meningkat atau tidak setiap tahunnya. Produksi dodol pada umumnya terkait dengan musim atau pada hari-hari besar seperti lebaran atau festival lokal, dimana jumlah produksi dodol dapat meningkat pada periode ini.

Menurut Saptoningsih dan Jatnika (2012) salah satu jenis dodol yang banyak diminati adalah jenis dodol yang mayoritas berbahan dasar buah-buahan. Ada 2 jenis dodol yang berbahan dasar buah, yaitu yang berbahan dasar murni buah-

buah tanpa tambahan tepung dan santan seperti dodol sirsak, dodol tomat, dodol durian, dodol nanas, dan lain sebagainya, dan jenis dodol buah lainnya yang berbahan dasar buah dengan ditambah bahan campuran lain seperti, santan, tepung ketan, agar-agar, seperti contoh dodol labu, dodol pisang, dan dodol apel. Dodol buah merupakan produk olahan buah yang termasuk dalam kelompok produk olahan basah atau semi basah. Dodol terbuat dari campuran tepung terigu atau tepung lainnya seperti, tepung tapioka dengan kata lain disebut dengan tepung aci, tepung maizena, tepung beras atau tepung beras ketan. Bahan campuran lain yaitu santan, gula, dan bahan lain yang digunakan sebagai penguat rasa.

Pengolahan buah menjadi dodol didasarkan pada hasil panen yang melimpah, sehingga tujuannya adalah untuk mengurangi resiko kehilangan buah akibat cepat busuk. Selain itu, pengolahan buah menjadi dodol juga dapat meningkatkan nilai jual produk buah tersebut. Dodol buah dibuat dari daging buah yang sudah masak, lalu dihancurkan dan dimasak dengan gula serta bahan makanan lainnya seperti tepung ketan, tepung tapioka, atau tepung hunkwe. Untuk meningkatkan daya beli konsumen, tidak jarang ditambahkan pula bahan pewarna makanan dengan takaran yang sesuai agar warnanya lebih menarik. (Gardjito, Harmayani, & Santoso, 2019)

Proses pembuatan dodol pada prinsipnya adalah mencampurkan dan memanaskan pati pada suhu tinggi hingga mencapai kadar air 10-15% (Murtini & et al, 2022). Teknik pengolahan yang digunakan dalam pembuatan dodol ialah dengan cara pencampuran semua bahan menjadi satu, kemudian dimasak dengan panas sedang hingga mendidih. Selama pemanasan, adonan harus terus diaduk untuk mencegah pengendapan, memudahkan perpindahan panas dan mencegah adonan gosong (Istana UMKM, 2022). Tanda jika dodol buah sudah matang ialah apabila tekstur dodol sudah kental, berwarna kecoklatan, agak lengket, dan saat diaduk sudah tidak menempel pada permukaan wajan.

Aneka buah berdaging hampir semua sudah dimanfaatkan menjadi dodol, maka perlu dicari alternatif lain yang juga dapat digunakan sebagai bahan dasar untuk pembuatan dodol buah. Seperti dalam penelitian yang dilakukan oleh Supriadi, et al (2017) yang berjudul “*Study* Eksperimen Dodol Kulit Buah Naga Merah” membuktikan bahwa terdapat bahan alternatif lain yang dapat digunakan

dalam pembuatan dodol buah, yaitu kulit buah naga. Selain buah naga ada beberapa jenis buah-buahan yang mengandung kulit bagian tengah (*mesokarp*) yaitu semangka (albedo semangka), jeruk (albedo jeruk), buah naga, dan markisa. Sampai saat ini albedo tersebut belum dimanfaatkan secara maksimal, seperti halnya pada albedo semangka.

Buah semangka seringkali kita temui dan akan melimpah jumlahnya pada saat musim panen. Produksi semangka di Indonesia pada 3 tahun terakhir yaitu sebesar 560,317 ton pada tahun 2020, 415,242 ton pada tahun 2021, dan 367,651 ton pada tahun 2022 (BPS, Statistik Pertanian Holtikltra SPH, 2020). Meskipun terjadi penurunan hasil produksi semangka namun jumlah limbah kulit semangka beserta albedo atau kulit tetap saja banyak dan jarang atau bahkan sama sekali tidak dimanfaatkan secara maksimal, karena memiliki rasa yang cenderung kesat sehingga banyak orang yang tidak ingin mengkonsumsinya. Sehingga bagian kulit semangka hanya terbuang begitu saja.

Seandainya albedo tersebut dapat diolah dan dibuat menjadi dodol buah mungkin dapat menjadi suatu produk baru dari variasi dodol buah. Albedo jika dilihat dari strukturnya sama dengan buah apel, nanas, jeruk, pisang, yang merupakan sumber pektin yang potensial (Sutrisna, 1998). Pada pembuatan dodol buah, penggunaan pektin berguna untuk meningkatkan randemen dan menghemat waktu pemasakan, karena pektin dapat mempercepat proses penggumpalan. Albedo juga mengandung serat pangan yang dapat membantu menjaga kesehatan pencernaan, mengatur gula darah dan memberikan rasa kenyang lebih lama.

Meskipun albedo semangka mengandung serat yang baik, perlu diingat bahwa teksturnya keras dan tidak enak untuk dikonsumsi secara langsung, maka albedo sangat berpotensi sebagai bahan utama dalam pembuatan dodol. Namun sayangnya albedo semangka tidak memiliki rasa dan aroma yang khas, serta memiliki *after taste* yang getir setelah dikonsumsi. Sehingga perlu penanganan yang lebih khusus agar menghasilkan dodol albedo semangka yang dapat disukai oleh masyarakat.

Salah satu langkah perlu dilakukan untuk menghasilkan produk dodol yang dapat disukai masyarakat ialah menggunakan bahan penambah rasa seperti rasa asam dan rasa manis. Dengan penggunaan rasa tambahan maka diharapkan dapat

menambah cita rasa pada produk dodol albedo semangka. Rasa asam adalah salah satu rasa yang sering dijumpai terdapat dalam makanan ataupun minuman. Pemilihan asam dalam pembuatan dodol albedo semangka pemilihannya harus tepat, agar dapat menghasilkan produk dodol yang baik dengan cita rasa yang unik. Pemberi rasa asam pada albedo semangka dapat ditambahkan asam yang berasal dari buah seperti jeruk nipis dan asam jawa. Salah satu jenis asam yang sering kita temui ialah asam jawa. Asam jawa sering digunakan pada makanan ataupun minuman yang membutuhkan penggunaan rasa asam (Kadir, 2022).

Asam jawa yang sudah tua atau masak memiliki kandungan gula lebih dari 35% yang menyebabkan rasa manis, asam tartrat 20% yang menyebabkan rasa asam, aroma pada asam jawa ditimbulkan oleh adanya terpen yaitu senyawa organik yang dapat memberikan aroma khas pada tumbuhan tersebut. Kandungan asam yang cukup tinggi pada asam jawa inilah yang menyebabkan rasa asam pada asam jawa sangat terasa dibandingkan buah lainnya. Daging asam jawa mengandung asam tartarat, asam sitrat, asam malat, asam sukinat, dan asam asetat yang berfungsi sebagai bahan pengawet, penyedap dan sebagai bahan pembentuk rasa dan aroma. Asam jawa juga dapat dijadikan sebagai bahan dalam pembuatan dodol karena memiliki kandungan pektin yang tinggi (Gardjito, 2013). Asam jawa matang memiliki warna coklat yang jika ditambahkan pada makanan maka akan menambah warna pada makanan. Berbagai kandungan dalam asam jawa mungkin akan memberikan dampak yang positif dalam pembuatan dodol albedo semangka.

Melihat bahwa dalam albedo semangka dan juga asam jawa mengandung pektin dan serat yang memiliki fungsi sebagai pengikat atau pengental dalam makanan, dan juga berfungsi sebagai penambah tekstur pada makanan, serta beberapa kandungan lain yang terdapat pada asam jawa seperti rasa asam, penambah aroma dan penambah warna pada makanan, maka harapannya penggunaan asam jawa dalam pembuatan dodol albedo semangka dapat memperkaya rasa, aroma maupun warna dalam produk dodol. Namun untuk mengetahui hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui apakah produk tersebut memiliki kemampuan daya terima atau dapat diterima atau tidak oleh konsumen.

Sebab daya terima konsumen berperan penting bagi kesuksesan suatu produk, karena apabila produk tersebut disukai oleh konsumen maka permintaan terhadap produk tersebut akan lebih banyak. Saat melakukan pengembangan produk, atau melakukan perbandingan produk peran konsumen sangat penting yaitu dengan menjadi panelis dan memberikan nilai kepada suatu produk, apakah suka atau tidak suka, maka produk yang dipilih dapat menunjukkan bahwa produk tersebut disukai atau tidak (Putri, 2020).

### **1.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka dapat diidentifikasi masalah-masalah sebagai berikut :

1. Apakah albedo semangka dapat digunakan sebagai bahan dalam pembuatan dodol?
2. Bagaimanakah proses pembuatan dodol albedo semangka?
3. Berapakah persentase penggunaan sari asam jawa yang tepat pada dodol albedo semangka terhadap daya terima konsumen?
4. Apakah terdapat pengaruh penggunaan sari asam jawa dalam pembuatan dodol albedo semangka terhadap daya terima konsumen?

### **1.3. Pembatasan Masalah**

Setelah mengidentifikasi masalah yang telah dikemukakan, maka penelitian ini dibatasi dengan ruang lingkup permasalahan agar pembahasan menjadi lebih terarah dan spesifik, sehingga tujuan pada penelitian ini dapat tercapai. Batasan masalah pada penelitian ini adalah pengaruh penggunaan sari asam jawa dalam pembuatan dodol albedo semangka terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek warna, cita rasa (rasa manis, rasa asam, rasa tepung ketan, dan aroma), tekstur (kekenyalan, kelengketan di gigi, kehalusan permukaan).

### **1.4. Perumusan Masalah**

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut : Apakah terdapat pengaruh penggunaan sari asam jawa dalam pembuatan dodol albedo semangka terhadap daya terima konsumen?

### **1.5. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan perumusan masalah, maka tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh penggunaan sari asam jawa dalam pembuatan dodol albedo semangka terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek warna, cita rasa (rasa manis, rasa asam, rasa tepung beras, dan aroma) dan tekstur (kekenyalan, kelengketan di gigi, dan kehalusan permukaan).

### **1.6. Kegunaan Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat untuk :

1. Menambah pengetahuan dan membuka wawasan bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga tentang penggunaan albedo semangka sebagai bahan pembuatan dodol.
2. Memberikan sumbangan pikiran kepada masyarakat luas yang berkeinginan membuat dan berminat mengembangkan usaha, khususnya dodol albedo semangka dengan Penggunaan sari asam jawa.
3. Sumbangan referensi pada perpustakaan Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
4. Menambah variasi dan inovasi baru dalam produk olahan dodol yang berbahan dasar buah atau kulit buah dengan memanfaatkan albedo semangka dan asam jawa.
5. Dapat menjadi acuan atau referensi pada penelitian selanjutnya.