

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dodol adalah makanan tradisional yang terdiri dari campuran tepung ketan, santan kelapa, dan gula yang dimasak hingga mengental. Dodol telah menjadi bagian dari warisan kuliner masyarakat Indonesia yang dapat ditemukan di berbagai daerah termasuk Jawa, Sumatera, Kalimantan, dan Sulawesi. Kini, dodol telah menjadi fokus industri bagi pelaku usaha yang terus mengembangkan inovasi serta memperhatikan mutu sehingga dodol yang dihasilkan tetap memenuhi standar kualitas kompetitif dan sesuai dengan harapan konsumen (Setiavani et al., 2018).

Dodol terbagi menjadi dua macam, yaitu dodol yang terbuat dari campuran tepung beras dan tepung ketan serta dodol yang berbahan dasar buah-buahan. Contoh dodol campuran tepung ketan dan tepung beras adalah dodol Betawi, dodol Kudus, dodol Garut. Sementara itu, jenis dodol berbahan dasar buah-buahan adalah dodol durian asal Palembang, dodol nangka asal Bali, serta dodol pelok (mangga) asal Madura. Secara umum, buah-buahan digunakan sebagai penambah rasa pada dodol, menciptakan variasi dan keunikan dalam cita rasa tradisional tersebut. Namun, terdapat industri yang kurang menonjolkan potensi buah sebagai tambahan gizi dalam proses pembuatan dodol. Salah satu contohnya adalah jambu biji merah yang kaya dengan seratnya (Kinanti et al., 2023).

Jambu biji merah merupakan buah yang dikenal memiliki manfaat untuk meningkatkan fungsi pencernaan dan peredaran darah, menurunkan tekanan darah serta mengurangi jumlah total kolesterol. Jambu biji merah meningkatkan SCFA dan kolesterol di caecum lebih dari pektin, yang bisa menurunkan kolesterol serum (Maryanto et al., 2013). Setiap 100 gram jambu biji merah mengandung sekitar 87 mg vitamin C Serat jambu biji merah mencapai sekitar 2,4 g per 100 gram daging buah (TKPI, 2018). Selain itu, jambu biji merah mengandung berbagai senyawa fitokimia seperti likopen, karoten, polifenol, flavonoid serta jenis serat yang signifikan (Arief, 2018). Serat dalam buah jambu biji terdiri dari dua jenis utama, yaitu serat larut dan serat tidak larut. Serat larut, seperti pektin, berperan dalam menurunkan kadar kolesterol darah. Di sisi lain, serat tidak larut mendukung kesehatan pencernaan (Kaur dan Ghosh, 2023).

Serat adalah komponen penting dalam makanan yang tidak dapat dicerna oleh tubuh tetapi memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Di Indonesia, perubahan pola konsumsi makanan telah menyebabkan kurangnya asupan serat pangan di antara masyarakat. Untuk mengatasi hal ini, banyak produk pangan lokal yang mengandung serat tinggi dikembangkan (Sunarti, 2017).

Buah jambu biji merah merupakan buah lokal yang pusat produksinya berada di wilayah Kecamatan Sukorejo, Kabupaten Kendal, Provinsi Jawa Tengah. Pada tahun 2020, total produksi jambu biji di wilayah ini mencapai 181.974 kuintal (Badan Pusat Statistik, 2020). Jenis jambu biji merah di wilayah

sukorejo adalah jambu getas merah. Jambu getas merah Sukorejo tumbuh dengan baik di tanah yang subur dengan tekstur lempung berdrainase baik. Perbedaan jambu getas merah Sukorejo dibanding wilayah lain adalah rasa manis yang khas dengan aroma yang lebih kuat dibanding dengan varietas jambu lainnya, warna daging buahnya yang merah cerah, tekstur renyah dan ukuran buah yang cenderung sedang hingga besar berbentuk lebih bulat dan lonjong. Olahan jambu biji merah yang sering di jumpai di wilayah tersebut adalah jus, sari buah, rujak, keripik serta es krim jambu biji merah. Meskipun demikian, masyarakat sendiri lebih senang mengonsumsinya secara langsung tanpa diolah.

Komoditas jambu biji merah termasuk dalam kategori yang rentan rusak (*perishable*), buah ini hanya dapat bertahan selama beberapa hari jika disimpan pada suhu kamar (Ritonga et al., 2020). Melihat ketersediannya yang melimpah, dan umur simpan yang pendek perlu dilakukan penanganan yang cermat seperti pengeringan, pengawetan atau pembuatan produk olahan jambu biji merah agar memperpanjang umur dan meningkatkan nilai jual buah jambu biji merah itu sendiri. Salah satu bentuk pengolahan yang dapat dilakukan adalah membuat olahan pangan dengan mengurangi kadar air dalam buah tersebut sehingga dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme, aktivitas enzim yang bertanggung jawab atas pembusukan serta mutu produk lebih konsisten dan daya simpan lebih lama sehingga kontinuitas bahan baku untuk industri lanjutan dapat terjamin (Kinanti et al., 2023).

Berdasarkan uraian tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian ini yang bertujuan untuk mengetahui mutu pada dodol berbahan jambu biji merah.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Mutu Dodol Berbahan Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L*) ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui mutu dodol berbahan jambu biji merah (*Psidium guajava L*).

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan mutu organoleptik (warna, aroma, rasa) dodol berbahan jambu biji merah (*Psidium guajava L*).
- b. Mendeskripsikan mutu fisik yaitu tekstur dodol berbahan jambu biji merah (*Psidium guajava L*).
- c. Mendeskripsikan mutu kimia yaitu kadar serat dodol berbahan jambu biji merah (*Psidium guajava L*).

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya pengalaman peneliti dalam menerapkan konsep-konsep yang dipelajari selama masa kuliah, khususnya dalam konteks pengembangan produk dengan menggunakan bahan pangan lokal.

2. Bagi Pendidikan

Sebagai acuan untuk penelitian mendatang dalam pengembangan produk pangan lokal yaitu eksplorasi penggunaan tepung jambu biji merah sebagai komponen tambahan dalam proses pembuatan dodol.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menciptakan inovasi dalam proses pembuatan dodol melalui penambahan tepung jambu biji merah sehingga mampu menghasilkan camilan yang bernutrisi.