BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dodol merupakan salah satu makanan tradisional yang mudah dijumpai di beberapa daerah di Indonesia. Dodol memiliki rasa manis gurih, berwarna cokelat, tekstur lunak, digolongkan makanan semi basah (Prayitno, 2002). Masing-masing daerah memiliki nama khas, dodol garut berasal dari garut dan dodol kudus berasal dari kudus, dengan bahan dasar tepung ketan (Harianto, 2007). Disamping itu dodol juga dibuat dari buah dan sayur, seperti dodol apel, dodol sirsak, dodol wortel dan sebagainya, sehingga dodol sebagai salah satu produk olahan hasil pertanian (Kallo, 2012).

Produk olahan dodol digemari oleh masyarakat, karena memiliki variasi rasa dan harga terjangkau. Buah dan sayur digunakan untuk memperkaya cita rasa dan nilai gizi dodol. Labu kuning sebagai salah satu buah yang dapat ditambahkan sebagai campuran bahan dodol. Hasil penelitian Ayu, Sri Dara dkk (2013) menyatakan bahwa labu kuning dapat digunakan sebagai bahan dodol dengan penambahan kacang hijau dan rumput laut.

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) mengandung lemak, kalsium, mineral, serat, vitamin, flavanoid, saponin, dan tanin (Jordan, 2010). Hasil penelitian Epriliati, Indah dkk (2012) menyatakan bahwa labu kuning mengandung karotenoid sebagai provitamin A. Hasil penelitian Yuliani,

Sri dkk (2005) menyatakan bahwa labu kuning memiliki kadar betakaroten 2,61-5,95%, pati 1,08-2,08%, gula 2,09-4,59, dan pektin 0,58-1,08%. Hasil penelitian Ripi, Vanty Iriani (2011) menyatakan bahwa pada rendaman tepung labu diperoleh kadar karbohidrat 14,22%, protein 10,12%, lemak 4,87%, serat 10,28%, air 11,88%, dan abu 7,73%. Hasil Penelitian Ramadhani, Gian Aprilia (2012) menyatakan bahwa kandungan gizi yang tinggi pada formulasi tepung jagung dan tepung labu kuning adalah antioksidan 27,772%.

Manfaat labu kuning sebagai antidiabetes, meningkatkan stamina, mengatasi pendarahan rahin, dan sebagai obat batuk (Adi, 2007). Hasil penelitian Senewe, Merry dkk (2013) menyatakan bahwa ekstrak etanol 5% dan 10% pada labu kuning berpotensi penurun edema pada kaki tikus putih. Hasil penelitian Mukhramati (2013) menyatakan bahwa pemberian ekstrak labu kuning dapat menurunkan kadar MDA hepar tikus.

Labu kuning memiliki aroma yang cenderung langu, untuk mensiasati hal ini perlu bahan yang dikombinasikan dalam pembuatan produk dodol. Hasil penelitian Santoso, Budi Eli dkk (2013) menyatakan bahwa penambahan konsentrasi susu segar, susu krim, dan susu skim 5 % pada *puree* labu kuning dapat menutupi aroma langu labu kuning.

Buah sirsak (*Annona muricata*, L) memiliki rasa manis, segar dan aroma yang harum (Khomsan, 2009). Hasil penelitian Dhianawaty, Diah (2012) menyatakan bahwa buah sirsak memiliki kadar glukosa lebih tinggi dari belimbing wuluh, yaitu 0,1172 gram (11,72%). Pengolahan

buah sirsak dapat berupa jus, *puree* untuk campuran roti, es krim, selai, dodol, dan digoreng seperti pisang (Sudjijo, 2008).

Dalam setiap 100 gram bagian buah yang dapat dimakan mengandung 0,07 mg vitamin B, 20 mg vitamin C, sedikit kalsium, fosfor dan senyawa yang dapat mengurangi kadar asam urat bagi penderitanya (Sudjijo, 2008). Hasil penelitian Fauziah, Fifit Fajriah (2013) menyatakan bahwa buah sirsak dapat berpengaruh terhadap penurunan radikal bebas sapi, dengan adanya kandungan vitamin C sebagai antioksidan. Hasil penelitian Octavia, Leni (2003) menyatakan bahwa buah sirsak mengandung senyawa antibakteri alami yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri *E.coli* JM 101 dan bakteri subtilis BCC 0025.

Dalam pembuatan dodol perlu ditambahkan pemanis yang dapat berasal dari gula kelapa, dan gula pasir. Hasil penelitian S, Catur Rini (2011) menyatakan bahwa gula jawa dapat digunakan sebagai pemanis alami pada pembuatan dodol berbahan dasar kulit pisang. Fungsi gula memberi rasa manis dan khas, melunakkan adonan, dan meningkatkan warna dan aroma yang khas (Utomo, 2005). Warna cokelat gula merah, rasa yang manis dan gurih akan membuat makanan semakin enak (Alamsyah, 2006).

Dari latar belakang tersebut peneliti melakukan penelitian dengan judul **"KADAR KALSIUM DAN VITAMIN C DODOL LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) DAN BUAH SIRSAK (*Annona muricata*, L.) DENGAN VARIASI PEMANIS".**

B. Pembatasan Masalah

Untuk menghindari perkembangan permasalah yang luas, maka perlu adanya pembatasan permasalahan yang meliputi :

1. Subjek penelitian : Labu kuning dan buah sirsak dengan variasi pemanis.
2. Objek penelitian : Dodol
3. Parameter penelitian : Parameter utama penelitian ini adalah kadar kalsium dan vitamin C dodol. Mutu organoleptik (warna, rasa, aroma, dan tekstur) dan daya terima digunakan sebagai parameter pendukung.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengaruh labu kuning dan buah sirsak dengan variasi pemanis terhadap kadar kalsium dan vitamin C dodol?
2. Bagaimana pengaruh labu kuning dan buah sirsak dengan variasi pemanis terhadap uji organoleptik dan daya terimadodol?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah dirumuskan, maka penelitian ini bertujuan :

1. Mengetahui pengaruh labu kuning dan buah sirsak dengan variasi pemanis terhadap kadar kalsium dan vitamin C dodol.
2. Mengetahui pengaruh labu kuning dan buah sirsak dengan variasi pemanis terhadap uji organoleptik dan daya terima dodol.

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini diantaranya :

1. Bagi ilmu pengetahuan :

   Menambah khasanah ilmu pengetahuan di bidang biologi dan menjadi referensi penelitian selanjutnya.

2. Bagi peneliti :

   Menambah pengetahuan peneliti tentang pembuatan dodol dari labu kuning dan buah sirsak dengan variasi pemanis.

3. Bagi masyarakat :

   Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan, kandungan labu kuning dan buah sirsak sebagai produk olahan dodol.