

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara yang terkenal dengan kekayaannya termasuk kekayaan tentang makanan tradisional, banyak makanan tradisional yang tidak dijumpai di negara lain misalnya dodol. Dodol atau jenang merupakan makanan tradisional yang familiar oleh masyarakat. Dodol ini dibuat dengan campuran antara tepung ketan, gula merah, dan santan kelapa yang di didihkan sampai kental. Makanan ini memiliki rasa manis dan gurih, berwarna coklat, bertekstur lunak sehingga digolongkan sebagai makanan semi basah. Seiring dengan berkembangnya zaman diciptakan dodol yang beraneka macam dari buah - buahan seperti dodol nanas, dodol pisang, dodol apel dan sebagainya. Berdasarkan hasil penelitian Sri (2012) tentang pembuatan dodol dengan penambahan labu kuning, kacang hijau dan rumput laut yang berpengaruh terhadap zat gizi. Kandungan zat gizi dodol yang tinggi adalah dodol dengan penambahan labu kuning 200 gram, kacang hijau 75 gram dan rumput laut 100 gram.

Terung ungu (*Solanum melongena*) merupakan tanaman asli daerah tropis. Tanaman ini berasal dari benua Asia, terutama India dan Birma (Dewi Retnowati, 2005). Buah terung merupakan buah sejati tunggal, yang terdiri dari kulit buah, daging buah dan biji. Daging buah tebal, lunak, bertekstur halus, berair dan rasanya manis. Kulit buah tipis, warnanya mengkilat, dan biji kecil dengan tekstur keras (Rukmana, 1994). Buah terung ungu dapat berfungsi sebagai makanan fungsional karena tiap 100 gram mengandung air 92,7 gram, mineral 0,6 gram, karbohidrat 5,7 gram, vitamin B3 0,6 mg, vitamin A 130 SI, vitamin B1 10 mg, vitamin B2 0,05 mg, lemak 0,2 gram, kalsium 30 mg, kalium 223 mg, fosfor 27 mg, besi 0,6 mg, serat 0,8 gram, vitamin C 5 mg dan protein 1,1 gram (Budiman, 2008). Terung ungu sangat mudah didapatkan, dan harga relatif murah. Terung ungu memiliki gizi yang banyak tetapi konsumsi dalam bentuk utuh seperti sayuran dan olahan

masakan kurang diminati sehingga adanya variasi pengolahan menjadi dodol. Variasi menjadi dodol ini dapat meningkatkan nilai ekonomis terung dan dapat dinikmati oleh konsumen umum yang tidak menyukai terung. Berdasarkan hasil penelitian Vindayanti (2012) menyatakan bahwa terung ungu sebagai bahan tambahan pembuatan dodol dihasilkan kadar protein 3,4525%. Kadar protein pada dodol terung ungu tergolong lebih rendah karena bahan - bahan sumber protein yang digunakan jumlahnya lebih rendah.

Mangga (*mangifera indica*) merupakan tanaman buah yang memiliki rasa buah manis dan masam (Subandjar, 2006). Buah mangga yang ditanam di Indonesia varietasnya beragam, mulai dari buah yang enak dimakan segar maupun mangga yang rasa buahnya enak untuk produk olahan, seperti rujak dan asinan. Jenis mangga yang digunakan adalah mangga golek. Kandungan yang terdapat dalam buah mangga golek adalah kalori 63 kal, protein 0,5 gram, lemak 0,2 gram, karbohidrat 16,7 gram, kalsium 14 mg, fosfor 10 mg, besi 0,7 mg, vitamin A 3.715 SI, vitamin B1 0,08 mg, air 82,2 gram dan vitamin C 30 mg (Direktorat Gizi Dep. Kes. RI, 1981). Berdasarkan penelitian Monalisa dkk (2013) yang berjudul “Perbandingan hasil penetapan kadar vitamin C dodol mangga dengan menggunakan metode spektrofotometri Uv - Vis dan iodometri” menunjukkan bahwa kadar vitamin C dengan menggunakan metode spektrofotometri UV-Vis lebih tinggi dibandingkan dengan metode iodimetri.

Pemasakan merupakan salah satu proses pengolahan panas yang sederhana dan mudah. Pemasakan dapat dilakukan dengan media air panas yang disebut dengan perebusan maupun dengan uap panas atau yang disebut pengukusan. Bahan makanan yang langsung terkena air rebusan akan menurun nilai gizinya terutama vitamin-vitamin larut air/ B kompleks dan C (Susangka dkk, 2006). Vitamin C sangat mudah rusak selama proses persiapan atau penyiangan, pemasakan dan penyimpanan (Ausman, 1999). Protein, lemak dan beberapa zat gizi lainnya tidak tahan panas pada suhu pemanasan yang terlalu tinggi dan waktu pemanasan yang lama. Pemanasan yang terlalu lama protein akan mengalami denaturasi (Zakaria, 2009).

Menurut hasil penelitian Rahayu (2012) kadar vitamin C dianalisis menggunakan titrasi yodium yacobs, kadar vitamin A diukur dengan spektrometri - 20 dan kadar mineral diukur dengan AAS. Data kadar vitamin dan mineral dianalisis menggunakan t - test sedangkan waktu perebusan optimal dianalisis menggunakan Anova dan uji beda nyata terkecil. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar vitamin A, fosfor, besi, vitamin C dan kalsium pada lima merk manisan karika lebih kecil dibandingkan buah segar. Waktu optimal adalah 10 menit.

Pemasakan dilakukan dengan suhu tidak terlalu rendah dan tidak terlalu tinggi. Suhu yang terlalu rendah memunculkan bau yang masih mentah, sebaliknya suhu yang terlalu tinggi membuat produk menjadi hangus. Menurut Idrus (1994) faktor - faktor yang mempengaruhi kualitas dodol adalah cara pemasakan dodol. Pemasakan dodol harus dilakukan dengan pengadukan sesering mungkin kemudian lama pemasakannya. Waktu yang diperlukan yaitu selama 2 - 3 jam, apabila pemasakan kurang lama maka dodol kurang matang, tekstur tidak kalis, rasa, dan aroma hilang.

Dari latar belakang yang telah dikemukakan maka penelitian ini dibuat dengan judul “ **Uji Protein dan Vitamin C pada Pembuatan Dodol dengan Penambahan Terung Ungu (*Solanum melongena*) dan Mangga (*Mangifera indica*) dengan Variasi Lama Pemasakan**” .

B. Pembatasan Masalah

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

1. Subjek penelitian : Terung ungu dan buah mangga dengan variasi lama pemasakan 30 menit dan 45 menit.
2. Objek penelitian : Dodol dari terung ungu dan buah mangga.
3. Parameter penelitian : Parameter utama kadar protein dan vitamin C dodol.

C. Perumusan Masalah

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

1. Bagaimana kadar protein dodol dengan penambahan terung ungu dan buah mangga dengan variasi lama pemasakan?
2. Bagaimana kadar vitamin C dodol dengan penambahan terung ungu dan buah mangga dengan variasi lama pemasakan?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah dirumuskan, maka penelitian ini bertujuan :

1. Mengetahui kadar protein dodol dengan penambahan terung ungu dan buah mangga dengan variasi lama pemasakan.
2. Mengetahui kadar vitamin C dodol dengan penambahan terung ungu dan buah mangga dengan variasi lama pemasakan.

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini diantaranya :

1. Bagi Ilmu Pengetahuan
 - a. Penelitian ini diharapkan bisa menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya.
 - b. Menghasilkan keanekaragaman produk olahan dodol dengan penambahan sayuran dan buah - buahan yaitu dodol terung ungu dan mangga.
2. Bagi Peneliti
 - a. Menambah wawasan dan pengetahuan tentang pembuatan dodol terung ungu dan buah mangga dengan variasi lama pemasakan.
 - b. Menambah pengetahuan bahwa dengan variasi lama pemasakan dapat mempengaruhi kadar protein dan vitamin C.
3. Bagi Masyarakat
 - a. Dapat dimanfaatkan sebagai sentral usaha kecil yang menambah penghasilan.
 - b. Mensosialisasikan kepada masyarakat bahwa dodol terung ungu dan buah mangga dengan variasi lama pemasakan mengandung protein dan vitamin C.
 - c. Memberikan informasi kepada masyarakat bahwa buah terung ungu dan mangga memberikan banyak manfaat salah satunya sebagai bahan pembuatan dodol.