

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Dodol merupakan salah satu makanan khas Indonesia, berasal dari daerah Jawa Barat dengan bahan dasar pembuatannya adalah tepung beras ketan, santan dan gula. Dodol merupakan makanan semi basah yang memiliki tekstur plastis. Sifat organoleptik yang khas dimiliki dodol adalah berwarna coklat, dan memiliki rasa yang manis, gurih dan legit dengan tekstur yang plastis (Margareta, 2013).

Lestari dkk (2013) menyatakan penggunaan 100% tepung beras ketan pada pembuatan dodol akan menjadikan dodol dengan tekstur yang terlalu liat. Hal ini diakibatkan karena kandungan amilopektin pada tepung beras ketan yang tinggi yaitu sebesar 98% sehingga mengakibatkan viskositas yang tinggi dan membentuk tekstur dodol menjadi liat. Selain adanya amilopektin, amilosa juga berperan dalam pembentukan tekstur dodol, amilosa akan memberikan tekstur keras dan kering, sehingga apabila kandungan amilosa terlalu tinggi akan membentuk tekstur keras pada produk dodol. Berdasarkan pernyataan tersebut, maka harus ditemukan bahan baku lain yang dapat digunakan sebagai campuran tepung beras ketan untuk pembuatan dodol agar didapatkan tekstur dodol yang baik.

Ganyong (*Canna edulis ker*) merupakan tanaman umbi-umbian yang umumnya tumbuh berumpun dibawah naungan pohon lain yang lebih besar seperti jati, bambu dan pisang. Ganyong biasanya ditanam

secara tumpang sari, namun pemanfaatannya sebagai bahan pangan belum dimanfaatkan secara maksimal. Hasil tanaman ganyong biasanya diolah menjadi camilan seperti dijadikan keripik atau sekedar direbus (Setyawan, 2015).

Di Indonesia dikenal 2 varietas ganyong yaitu ganyong merah dan ganyong putih. Ganyong putih memiliki kandungan pati yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan ganyong merah, oleh karena itu ganyong putih lebih sering dimanfaatkan untuk bahan baku pembuatan pati.

Ganyong merupakan tanaman yang sangat berpotensi sebagai sumber karbohidrat. Data dari Direktorat Gizi DEPKES RI menunjukkan bahwa ganyong merupakan salah satu bahan pangan kaya gizi dan memiliki potensi sebagai bahan pangan alternatif pengganti beras (Setyawan, 2015).

Pati ganyong merupakan bahan pangan setengah jadi yang didapatkan dari hasil pengendapan sari umbi ganyong yang dikeringkan dan digiling. Koswara (2013) menyatakan pati ganyong memiliki warna kekuningan dan dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan makanan yang berbahan dasar pati. Berdasarkan hasil penelitian Richana dan Titi (2004) kandungan amilopektin pada pati ganyong adalah sebesar 89,6%, lebih rendah dari kandungan amilopektin pada tepung beras ketan sehingga pati ganyong diharapkan dapat digunakan sebagai alternatif campuran tepung beras ketan dalam pembuatan dodol. Penggunaan pati ganyong pada pembuatan dodol juga diharapkan dapat digunakan sebagai pengganti makanan selingan yang kaya akan karbohidrat.

Tepung ganyong memiliki kandungan amilopektin yang lebih rendah dibandingkan dengan pati ganyong. Berdasarkan hasil penelitian Richana dan Titi (2004) tepung ganyong memiliki kandungan amilopektin

sebesar 81,6% sedangkan pati ganyong hanya sebesar 89,6% sehingga pati ganyong dianggap lebih bisa digunakan untuk mensubstitusi tepung beras ketan pada pembuatan dodol.

Salah satu sifat mutu yang diperhatikan dalam pembuatan dodol adalah teksturnya. Tekstur dodol yang elastis menjadi ciri khas makanan ini. Terbentuknya tekstur sangat dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan, dalam hal ini tekstur dodol sangat dipengaruhi oleh kadar amilosa dan amilopektin pada bahan yang digunakan sehingga penggunaan bahan baku baru sangat perlu untuk dilakukan uji coba terhadap tekstur yang dibentuk oleh substitusi pati ganyong pada pembuatan dodol (Lestari, 2013).

Analisis komposisi proksimat dilakukan untuk mengetahui komponen utama dari suatu bahan. Analisis komposisi proksimat ini perlu dilakukan karena hal tersebut berhubungan dengan kandungan gizi dari bahan makanan yang juga berkenaan dengan kualitas dari bahan makanan tersebut (Mirsyah, 2011). Pengujian proksimat pada produk dodol ganyong perlu dilakukan karena berdasarkan data dari Direktorat Gizi DEPKES RI tahun 2005 umbi ganyong juga mengandung protein dan lemak, sehingga perlu diketahui adakah pengaruh substitusi pati ganyong terhadap kandungan gizi dari dodol. Selain itu, produk dodol ganyong ini merupakan produk baru maka perlu diuji daya terima dodol ganyong.

B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang tersebut, dapat dirumuskan masalah sebagai berikut: “bagaimana pengaruh substitusi pati ganyong terhadap tekstur, komposisi proksimat dan daya terima dodol?”

C. TUJUAN

1. Tujuan umum

Mengetahui pengaruh pati ganyong sebagai substitusi tepung ketan dalam pembuatan dodol

2. Tujuan khusus

- a. Mengukur tekstur dodol dengan substitusi pati ganyong dalam berbagai perbandingan
- b. Mengukur komposisi proksimat pada dodol ganyong
- c. Mengukur daya terima dodol yang pada pembuatannya disubstitusi pati ganyong
- d. Menganalisis pengaruh substitusi pati ganyong pada tekstur dodol
- e. Menganalisis pengaruh substitusi pati ganyong terhadap komposisi proksimat
- f. Menganalisis pengaruh substitusi pati ganyong pada daya terima dodol

D. MANFAAT

1. Bagi masyarakat dan industri

- a. Memberikan wawasan bagi masyarakat mengenai pemanfaatan ganyong dalam penganeekaragaman pangan (dodol)
- b. Memperluas pemanfaatan pati ganyong sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi ganyong

2. Bagi peneliti lanjutan

Penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan ataupun referensi dalam penelitian sejenis selanjutnya.