

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar belakang**

Dodol merupakan suatu olahan pangan yang dibuat dari campuran tepung beras ketan, gula aren, santan kelapa yang dididihkan hingga menjadi kental dan berminyak, tidak lengket dan apabila dingin akan menjadi padat, kenyal dan dapat diiris (Haryadi, 2006). Dodol telah dikenal oleh masyarakat Indonesia sebagai pangan tradisional yang harus dilestarikan. Untuk masyarakat Gorontalo dodol sering disebut sebagai “dodol pocong”, hal ini karena dodol yang dikemas dengan kemasan yang unik yaitu kemasan yang terbuat dari daun tanaman woka kering, yang kedua ujung dodol diikat seperti membungkus jenazah. Sehingga masyarakat Gorontalo menyebutnya sebagai “dodol pocong”. Oleh karena itu dodol memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan, dijadikan sebagai produk olahan yang memiliki nilai gizi lebih baik dibandingkan dengan produk dodol lainya dan bahan utama dalam pembuatan dodol yaitu tepung ketan.

Tepung ketan sebagai bahan baku utama pembuatan dodol adalah mutlak karena tepung ketanlah yang membuat tekstur dodol menjadi kenyal dan itu merupakan ciri khas dari dodol. Kadar amilopektin yang tinggi pada tepung ketan menyebabkan terjadinya gelatinisasi dengan mudah bila ditambah dengan air dan pemanasan.

Namun tidak banyak masyarakat yang menyadari bahwa dodol dapat dibuat dengan menambahkan sebagian tepung ketan dengan tepung yang lain agar memperkaya variasi rasa dodol yang dihasilkan. Salah satu bahan yang dapat dijadikan sebagai bahan tambahan tepung ketan pada produk dodol pocong yaitu blondo.

Proses pembuatan minyak kelapa tradisional atau minyak kampung dilakukan dengan cara ekstraksi minyak dari bahan santan kelapa hingga menghasilkan produk samping yaitu blondo. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan blondo berupa kelapa parut dan air. Buah kelapa parut dicampurkan dengan air, kemudian diperas sehingga menghasilkan santan. Blondo dihasilkan

dengan menggunakan metode pemanasan bertingkat, pemanasan tahap satu santan dipanaskan dengan suhu 50°C - 60°C dengan tujuan agar krim santan terpisah dari air. Suhu pemanasan tidak boleh lebih tinggi dari 60°C karena santan akan pecah dan tidak membentuk krim santan. Kemudian krim santan dipisahkan dan dipanaskan dengan suhu yang lebih tinggi yaitu 100°C - 150°C sampai membentuk minyak dan dipisahkan dengan cara di pres agar blondo yang dihasilkan benar-benar kering dan tidak mengandung minyak (Qurratu Aini, 2014). Blondo adalah protein kelapa yang berkualitas tinggi yang mengandung asam amino esensial dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan atau alternatif makanan bergizi tinggi serta harganya relatif lebih murah. Pangan tinggi protein sangat banyak dan beragam, salah satunya adalah hasil samping dari pembuatan minyak kelapa yaitu blondo. Kadar protein dalam blondo hasil samping pembuatan minyak kelapa tradisional cukup besar yaitu 30.15 %. Karena kandungan gizi yang dimilikinya, blondo dapat menjadi sumber gizi yang sangat potensial dan menjadi bahan pangan alternatif sebagai bahan tambahan dalam produk dodol pocong dimana terlebih dahulu diolah menjadi tepung, sehingga berpotensi untuk dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan berkadar protein tinggi.

Tepung blondo merupakan tepung yang dihasilkan dari proses penghalusan blondo yaitu dengan cara, blondo di pres untuk menghilangkan minyak, kemudian dikeringkan dengan membiarkan blondo dibawah sinar matahari hingga kering. Selanjutnya blondo tersebut di haluskan menggunakan blender, setelah itu diayak dengan ayakan 80 mesh.

Berdasarkan latar belakang diatas, dimana kadar protein tepung blondo yang cukup besar dan belum dimanfaatkan secara maksimal maka dilakukan penelitian dengan judul pengaruh penambahan tepung blondo terhadap kadar protein dan tingkat kekenyalan dodol pocong.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Permasalahan yang perlu dibahas dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana karakteristik kimia dan organoleptik dodol pocong?
2. Bagaimana pengaruh penambahan tepung blondo terhadap tingkat kekenyalan dodol pocong?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui karakteristik kimia dan organoleptik dodol pocong.
2. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung blondo terhadap tingkat kekenyalan dodol pocong.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Menambah pengetahuan bagi mahasiswa dan masyarakat tentang penggunaan tepung blondo sebagai bahan tambahan dalam pembuatan dodol pocong.
2. Memberikan sumbangan pemikiran kepada masyarakat yang berminat mengembangkan produk dodol pocong berbahan dasar tepung ketan dan dengan penambahan tepung blondo.
3. Memberikan informasi nilai gizi kepada masyarakat mengenai produk dodol pocong tinggi protein dengan penambahan tepung blondo.