

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PIKIR**

#### **A. Tinjauan Pustaka**

##### **1. Dodol**

###### **a. Sejarah Dodol**

Makanan tradisional sangat penting untuk dilestarikan khususnya makanan tradisional nusantara yang menghasilkan cita rasa yang khas, tidak hanya itu makanan tradisional mengandung nilai-nilai luhur yang mengutamakan gotong royong, solidaritas maka dari itu masyarakat diperlukan inovasi dan kreatifitas. pengembangan produk dodol sudah hampir di seluruh di Indonesia, dodol memiliki kemiripan seperti warna dan tekstur yang lunak (Prayitno, 2002)

Dodol merupakan makanan klasik yang sudah ada sejak zaman kerajaan Mataram Kuno pada abad ke 9 dan abad ke 10 yang biasanya dihindangkan sebagai pencuci mulut para bangsawan di istana Mataram Kuno. seiring dengan perkembangan zaman dodol mulai dikenal dikalangan masyarakat salah satunya di daerah Sulawesi Selatan, Malino Gowa dan Kabupaten Enrekang kedua wilayah ini sudah memproduksi dodol dan meningkatkan nilai ekonomi masyarakat setempat.

## **b. Pengertian Dodol**

Dodol merupakan salah satu makanan tradisional yang sejak dulu masyarakat Indonesia mengkonsumsi sebagai cemilan yang berkadar air menengah (intermediate moisture food) (Haryono, 1997; Argitech vol.18 no1 halaman 29 – 33). Dodol berbahan dasar tepung ketan mempunyai karakteristik kenyal, tidak lengket dan padat sehingga dapat dikonsumsi untuk semua kalangan anak-anak sampai lansia (Nasranuddin, et al., 2012).

Dodol pada umumnya memiliki masa penyimpanan yang kurang lama hanya berkisar 2 minggu hingga 1 bulan tergantung dari bahan baku yang digunakan (Ningsus 2003 dalam Nisak, dkk 2014). Sifat organoleptik yang dimiliki dodol yaitu berwarna coklat dan memiliki rasa manis gurih dan legit. (Margaretha, 2013). Menurut standar nasional Indonesia (SNI) 01-29-86-1992 definisi dodol adalah tepung beras ketan, santan kelapa dan gula tanpa menggunakan bahan makanan.

## **c. Bahan**

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini merupakan bahan yang mudah ditemukan di pasar tradisional dan di toko online, pemilihan bahan juga harus diperhatikan sehingga layak untuk dikonsumsi, adapun bahan penelitian yang peneliti gunakan dalam pembuatan dodol seperti, gula merah, santan, kacang merah, Tepung Beras ketan putih

### **1.) Gula merah**

Gula Merah adalah bahan dibuat dari nira palma termasuk kelapa dan aren. Permintaan produksi gula merah di kalangan masyarakat semakin meningkat (Pertiwi, 2015) gula merah mengandung molasses yang belum dimurnikan dengan sempurna.

### **2.) Santan kelapa**

Santan Kelapa adalah bahan pangan yang mudah ditemukan di kalangan masyarakat dan beberapa industri sudah membuat sebuah produksi yang akan dijual. Santan biasanya dicampurkan di pembuatan kue maupun masakan (Sukasih

dkk.,2009) tradisional maka dari itu penulis juga mengambil bahan ini dalam pembuatan dodol

### **3 ) Tepung Beras Ketan Putih**

Tepung ketan merupakan jenis tepung yang berasal dari beras ketan . tepung ketan tidak mengandung gluten dan memiliki kandungan amilopektin yang tinggi sehingga ketika terjadi pemanasan dengan kadar air yang banyak menyebabkan pati yang terkandung dalam tepung menyerap air dan membentuk tesktur kental (Haryadi,2006).

### **4) Kacang Merah**

Kacang merah termasuk kacang –kacangan famili lenguminosa , kacang-kacangan mengandung vitamin , protein , mineral dan lemak .kacang merah panjang kacang merah sekitar 12 cm tingginya 30 cm.

#### **d. Jenis-Jenis Dodol**

Berikut variant dodol menurut badan standarnisasi nasional dan proses pembuatannya yang hanya menggunakan bahan dasar beras ketan dan menggunakan beberapa bahan tambahan seperti buah-buahan sehingga dapat dimodifikasi dalam pembuatan dodol (Haryadi,2006)

##### **1) Dodol cempedak**

Campedak adalah buah yang banyak ditemukan daerah kalimantan utara. Buah campedak memiliki kandungan alkohol, asam amino dan gula. (Krismawati dan Wigati 2011 )

##### **2) Dodol Nanas**

Nanas berasal dari negara amerika selatan lalu di dibudayakan di indonesia khususnya di daerah riau, Palembang, dan blitar yang memiliki daerah iklim tropis (sunarjono,2008) , nanas memiliki manfaat yang baik bagi tubuh mengganggu pertumbuhan sel kanker , anti radang juga memiliki kandungan vitamin C , vitamin B-6, Beta krotan dan masih banyak lagi (Bartoholomew dkk.,2003).

### 3) Dodol sirsak Sirsak

Tumbuh di daerah tropis yang berasal dari amerika tengah dan amerika selatan lalu di budidayakan di daerah kabupaten tasikmalaya dan di oleh menjadi Pembuatan dodol sirsak terbesar berasal dari desa singaparna Lempok durian (Dinas Koperasi,perindustrian dan perdangan kabupaten tasikmalaya,2014).

### 4) Dodol Rumput laut Rumput laut

Rumput Laut merupakan yang tabaman yang tumbuh di perairan laut yang dapat dijangkau oleh cahaya matahari (sulistyowaty,2009). Dodol rumput laut diolah menjadi tpung rumput laut , melalui proses pengeringan dengan cara di angin-anginkan tidak terkena langsung cahaya matahari , agar kandungan dalam rumput laut yaitu bioktof (Putranti,2013).

## e. Karakteristik Dodol

Dalam pembuatan dodol ada beberapa karakteristik hasil akhir yang akan di produksi . dari standar mutu dodol menurut SNI No.01-2986-2013

Dari produk dodol tersebut terdapat karakteristik dari segi warna, rasa yang memiliki persyaratan normal khas dodol.

## f. Standar resep dodol

### a) Proses Pembuatan Dodol

pengolahan produk makanan adalah proses mengubah makanan mentah dengan beberapa metode teknik memasak , agar dapat olah baik oleh masyarakat maupun industri pengolahan makanan (Darmapala,2019 ) , pada pembuatan dodol ada beberapa tahapan yang harus dilakukan agar mendapatkan karakteristik yang baik berikut ini adalah proses pengolahan dodol :

- 1) Masak santan sampai mendidih kemudian masukan gula merah
- 2) Masukan tepung beras ketan secara bertahap aduk hingga merata
- 3) Masukan *puree* kacang merah aduk sampai adonan tercampur rata
- 4) Aduk secara terus menerus hingga membentuk tekstur adonan yang elastis

## **2. Kacang Merah**

### **a. Jenis Kacang merah di baraka**

Pada penelitian ini Jenis Kacang merah yang peneliti gunakan sebagai penelitian yang mirip dengan red bean biasanya di daerah enrekang di sebut dengan campek , kacang merah termasuk kacang-kacangan yang termasuk dalam jenis leguminosa genus phaseolus , Kacang merah merupakan jenis sayuran kacang-kacangan yang memiliki kandungan pati dan serat yang Tinggi sehingga dapat dijadikan sebuah olahan makanan (Mayasari , 2015) .

kacang merah berkembang melalui para penjajah di eropa lalu di bawa ke indonesia dan membuka lahan untuk dijadikan pertanian kacang merah . kacang merah yang peneliti gunakan sejenis red bean karna memiliki bentuk dan warna yang sama. Red bean bentuknya berukuran sedang yang menyerupai ginjal , memiliki tesktur halus berbeda dengan kidney read bean (Feby,2016)

### **b. Manfaat Kacang Merah Untuk Kesehatan**

Jenis Kacang merah yang digunakan dalam penelitian ini yaitu jenis kacang merah campek/red bean memiliki warna merah gelap ,memiliki bentuk seperti ginjal dan tekstur yang halus. Kacang merah mengandung protein dan karbohidrat, kacang merah merupakan sumber serat yang baik.

kacang merah tanaman yang dahulu masyarakat dijadikan sebagai salah satu bahan makanan contohnya hidangan seperti salad, soup, ice cream , dan topping (Destrivana 2013 ) .kacang merah tanaman yang dahulu masyarakat dijadikan sebagai salah satu bahan makanan

Kacang merah termasuk tanaman yang sudah lama di kembangkan di indonesia . berikut klasifikasi ilmiah kacang merah adalah :

Kingdom : Plantae

Divisi : Spermatophyta

Sub Divisi : Angiospermae

Kelas : Dicotyledoneae

Ordo : Rosales

Famili : Leguminoseae

Sub Famili : Papilionoideae

Genus : Phaseolus

Spesies : Phaseolus vulgaris L.

Kacang merah kaya akan vitamin A, Vitamin B dan vitamin C terutama pada bagian bijinya . kacang merah salah satu jenis sayuran yang mudah mengalami kerusakan , maka dari itu cara penyimpanan yang baik dilakukan dengan pengeringan di sinar matahari , penanganan , pengawetan bahan menyebabkan perubahan nilai gizi . kacang merah belum banyak dimanfaatkan di kalangan masyarakat sehingga panelis berinisiatif untuk membuat inovasi baru agar produksi pengolahan kacang merah dapat dimanfaatkan oleh masyarakat.

Kacang merah merah kering merupakan sumber karbohidrat , memiliki vitamin B6 , fosfor , protein , mangan dan zat besi namun kacang merah tidak dapat dikonsumsi mentah karena mengandung beberapa senyawa seperti asam fitat yang menghambat daya cerna komponen zat gizi (Agranoff et al, 2001 dalam kusnandaret al, 2020) . proses pengolahan bahan tersebut dilakukan dengan perendaman 24 jam perebusan yang dapat menurunkan kandungan asam fitat secara alami yang terkandung didalamnya.

### **c. Penelitian Terdahulu Pemanfaatan Kacang Merah**

Berikut ini adalah ulasan tentang studi terdahulu yang memiliki kaitan dengan penelitian yang dilaksanakan yaitu :

#### 1) Pemanfaatan kacang merah dalam pembuatan readbean gelatine

Gelatine terbuat dari bahan baku daging ayam atau sapi tetapi pada penelitian daging ayam di substitusikan dengan *puree* kacang merah digunakan untuk bisa memanfaatkan produksi yang lebih terjangkau dan orang-orang yang akan mengkonsumsi gelatine bisa mendapatkan gelatine yang sehat dari sayuran , kacang merah memiliki kandungan serat paling tinggi sebanyak 26,3 g per 100 gr (Rusilanti,2007 ) kacang merah dapat mencegah kolestrol dan memperlancar pencernaan. Studi terdahulu ini ditulis oleh Chitra permatasari dan sutriyati purwanti dalam jurnal ini peneliti menggunakan bahan ini sebagai nilai tambah

ekonomi dari masyarakat dan memiliki kandungan gizi / nutrisi yang baik bagi tubuh salah satunya karbohidrat (Astawan 2009)

2) Anggaeni, T. T. K., & Pratama, A. (2021). Karakteristik Kimia Dodol Susu Substitusi Tepung Ketan dengan Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1), 32-38.

Pada Penelitian ini menggunakan bahan utama susu ,tepung ketan , tepung ubi jalar santan . analisis data yang digunakan rancangan acak lengkap (RAL) uji coba ini penulis menggunakan percobaan sebanyak 6 kali substitusi, P0 = 100% beras ketan tepung terigu (sebagai kontrol), P1 = 20% tepung ubi jalar dan 80% tepung ketan, P2 = 40% tepung ubi jalar dan 60% tepung ketan, P3 = 60% tepung ubi jalar dan 40% tepung ketan, P4 = 80% tepung ubi jalar dan 20% tepung ketan, P5 = 100% tepung ubi jalar.

3) Ansar, A., & Nazaruddin, N. (2018). Peningkatan Produktivitas dan Kualitas Dodol Nangka di Desa Suranadi Lombok Barat Nusa Tenggara Barat. *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*.

Pada penelitian ini bahan Subtitusi yang digunakan dodol nangka merupakan olahan khas lombok . buah nangka yang sudah matang memiliki umur simpan yang pendek hanya 3-4 hari (Suharti & Alraysid , 1993 ) . dodol nangka ini pencampuran tepung ketan maka dari itu penulis mengambil salah satu acuan jurnal dari salah satu penulis yang terdahulu

4) Pattipeilohy, Ariantje, and Della Fitri Anggraini. "Teknik Pengolahan Dodol Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) di Kampung Nyansoren Distrik Aimando Kabupaten Biak Numfor: Processing Technique of Seaweed (*Eucheuma cottonii*) Dodol in Nyansoren Village, Aimando District, Biak Numfor Regency." *Jurnal Perikanan Kamasan: Smart, Fast, & Professional Services*

Pada penelitian ini menggunakan prosedur uji sensori yang menggunakan bahan rumput laut , pengolahan dodol rumput laut (*Eucheuma cottoni*) mencakup persiapan bahan , pencucian,pengeringan ,penirisan , dan rumput laut yang dihaluskan menggunakan mesin penggiling

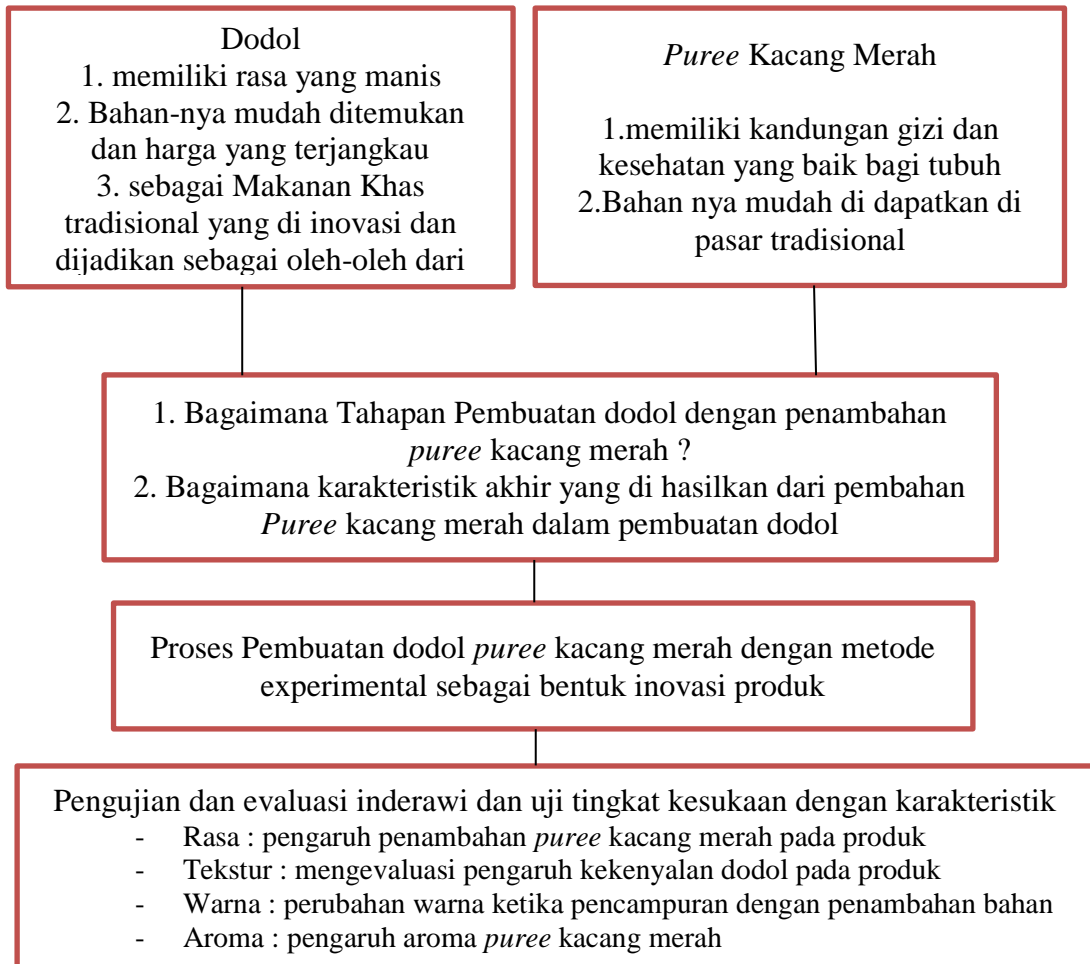
##### 5) Prospek pengolahan kacang merah (*Phaseolus vulgaris* dalam bentuk tempe )

Pada penelitian ini menggunakan kacang merah sebagai produk tempe yang mencakup mutu tempe yang di fermentasi dengan menguji karakteristik dan standar mutu produk

#### **B. Kerangka Pikir**

Dalam kerangka pikir tersebut *Puree* kacang merah dipilih sebagai bahan baku yang menjelaskan secara garis besar dalam pembuatan dodol , *puree* kacang merah juga memiliki kandungan yang bermanfaat bagi tubuh manusia selain itu kacang merah juga dapat dimanfaatkan sebagai nilai tambah ekonomi masyarakat daerah yang memproduksi kacang merah dan di jadikan sebagai satu olahan produk dodol . maka dari itu penulis memilih kacang merah sebagai penambahan bahan dalam pembuatan untuk menciptakan inovasi baru dengan penambahan variant yang salah satu bahan nya dari jenis kacang—kacangan yang memiliki jenis kacang merah read bean /campek yang berasal dari provinsi sulawesi selatan kabupaten enrekang wilayah baraka





Gambar 1. Kerangka Pikir

Sumber : (Hasil Olah data, 2024 )