

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Dodol merupakan makanan tradisional yang cukup populer dan sudah dikenal sejak zaman dahulu. Beberapa daerah di Indonesia dodol termasuk sebagai makanan khas daerah. Di Provinsi Sulawesi Utara tepatnya di Minahasa, dodol biasanya dihidangkan saat hari raya sebagai bentuk pengucapan syukur dan berbagai perayaan lainnya ( Garjito,2008). Dodol lebih di kenal dengan nama daerah asalnya seperti dodol garut, dodol kudus dan dodol durian dari Sumatra (Sudarman, 2018). Menurut Standart Nasional Indonesia ( SNI ) nomor 01-2896-1192, dodol dapat di buat dari berbagai macam bahan yaitu dari umbi-umbian, buah-buahan, dan biji-bijian seperti beras ketan, pisang dan labu kuning.

Labu kuning merupakan salah satu bahan pangan lokal yang ada di Indonesia. Tanaman labu kuning/*pumpkin* ( *Cucurbita moschata*) dikenal dengan nama waluh (Jawa), labu parang (Jawa Barat), labu merah dan labu manis. Labu kuning memiliki banyak kandungan gizi yang baik bagi tubuh yaitu beta karoten, Vitamin A, serat, Vitamin C, Vitamin K dan Niacin atau Vitamin B. Selain itu, labu kuning juga mengandung mineral seperti kalium, zat besi, fosfor, magnesium dan kalium (Sudarman, 2018). Beta-karoten didalam tubuh akan diubah menjadi vitamin A yang bermanfaat untuk pertumbuhan, pemeliharaan jaringan tubuh dan penglihatan, reproduksi, perkembangan janin serta untuk mengurangi resiko timbulnya penyakit kanker dan hati (Usmiati, 2005).

Labu kuning telah dimanfaatkan menjadi produk-produk industri yang potensial, misalnya dalam bidang kesehatan, diantaranya sebagai obat penurun panas, obat demam, dapat digunakan untuk pengobatan diare dan radang. Namun dipasaran telah beredar luas inovasi produk berbahan labu kuning, diantaranya dodol. Dodol menjadi pilihan yang tepat guna meningkatkan nilai gizi produk yang diinovasi dengan bahan pangan lokal yang ditambahkan dengan limbah ampas sari buah apel.

Limbah dari ampas sari buah apel selama ini hanya digunakan sebagai pakan ternak dan pemupukan tanaman, padahal ampas sari apel masih banyak memiliki kandungan gizi seperti pektin, karbohidrat, asam organik seperti asam malat dan senyawa antioksidan seperti flavonoid yang masih bisa dimanfaatkan. Limbah ampas sari buah apel ini sangat melimpah di Kecamatan Nongkojajar khususnya di Desa Andonosari, dikarenakan daerah ini merupakan sentra pengolahan sari buah apel. Dalam 100 gram ampas apel terkandung pektin sebesar 15-20% dan sisanya merupakan serat pangan. Buah apel memiliki kandungan antioksidan yang baik bagi tubuh yaitu senyawaan flavonoid. Kandungan senyawaan fenolik utama pada apel segar adalah quersetin glikosida, prosianidin B2, asam klorogenat, epikatekin, dan floretin glikosida terdapat melimpah pada kulit apel (Usmiati, 2005)

Berdasarkan uraian diatas kami akan melakukan penelitian tentang pembuatan dodol labu kuning dengan penambahan ampas sari buah apel. Dengan adanya perpaduan antara pembuatan dodol labu kuning dengan penambahan ampas sari buah apel, diharapkan produk ini dapat menjadi salah satu pangan fungsional.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh penambahan ampas sari buah apel terhadap sifat fisik dodol labu kuning?
2. Bagaimana pengaruh penambahan ampas sari buah apel terhadap sifat organoleptik dodol labu kuning?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan permasalahan yang telah di rumuskan, maka penelitian ini bertujuan

1. Mengetahui pengaruh penambahan ampas sari buah apel terhadap sifat fisik dodol labu kuning.
2. Mengetahui pengaruh penambahan ampas sari buah apel terhadap sifat organoleptik dodol labu kuning.

#### 1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang di harapkan dari penelitian ini diantaranya

1. Bagi ilmu pengetahuan

Menambah wawasan ilmu pengetahuan dibidang biologi dan menjadi referensi penelian selanjutkan

2. Bagi peneliti

Menambah pengetahuan peniliti tentang pembuatan dodol dari labu kuning dan buah apel dengan variasi pemanis

3. Bagi masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang manfaaat dan kandungan labu kuning dan buah apel sebagai produk olahan dodol.