

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Dodol termasuk salah satu makanan semi basah yang sudah lama dikenal dan banyak digemari oleh masyarakat. Pada dasarnya dodol diolah dari tepung beras ketan, santan kelapa, gula pasir atau gula aren dan bumbu-bumbu lain yang hasilnya merupakan adonan berbentuk semi padat yang cukup elastis dan berwarna coklat muda sampai tua kehitam-hitaman. Dodol adalah makanan berkadar air menengah (*intermediate moisture food*). Ciri utama dari bahan pangan semi basah adalah mempunyai kadar air antara 10 - 40%.

Dodol merupakan produk makanan yang terbuat dari tepung beras ketan, santan kelapa dan gula kelapa dengan proses pemanasan secara terbuka sampai diperoleh adonan yang kental yang kemudian didinginkan menjadi semi padat.

Tepung beras ketan pada pembuatan dodol memberikan sifat kenyal dan melekatkan adonan, sehingga teksturnya kenyal serta lembut. Sifat kenyal dan lengket pada dodol bersumber dari kandungan amilopektin yang tinggi pada pati beras ketan, sehingga tepung beras ketan pada pembuatan dodol harus tetap ada.

Keberadaan tepung beras ketan di Indonesia cukup banyak sehingga dapat dijadikan devisa negara, untuk itu pembuatan dodol dari tepung beras ketan murni dapat disubstitusi dengan sumber karbohidrat lain yang mempunyai sifat yang hampir

sama dengan tepung beras ketan. Mengingat hasil produksi ubi kayu di Indonesia terus meningkat, lebih murah dan mudah diperoleh sepanjang tahun, maka tapioka mempunyai peluang sebagai bahan pensubstitusi. Selain itu pemanfaatan tapioka sebagai bahan pensubstitusi juga merupakan suatu usaha diversifikasi pangan.

Tepung beras ketan memiliki kandungan pati yang besar dengan kadar amilosa 1-2% dan kadar amilopektin 98-99%, sedang tapioka memiliki kadar amilosa 17% dan kadar amilopektin 83%. Ratio amilosa dan amilopektin yang berbeda antara tepung beras ketan dan tapioka mengakibatkan terbatasnya kemampuan tapioka dalam mensubstitusi tepung beras ketan.

Oleh karena itu permasalahan dalam penelitian ini adalah sejauh mana tapioka yang dapat menggantikan tepung beras ketan hingga diperoleh dodol yang masih dapat diterima oleh konsumen.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan :

- a. Untuk mengkaji pengaruh tapioka sebagai pensubstitusi tepung beras ketan terhadap sifat fisika kimia dodol.
- b. Menetapkan jumlah maksimum tapioka yang dapat menggantikan tepung beras ketan dalam pembuatan dodol yang dapat diterima oleh konsumen.