

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang dan Masalah

Pengembangan komoditi perkebunan menempati prioritas yang tinggi dalam pembangunan bidang ekonomi di Provinsi Lampung. Kakao merupakan salah satu komoditas perkebunan unggulan Provinsi Lampung yang tersebar hampir di seluruh kabupaten di Provinsi Lampung (Dinas Perkebunan Provinsi Lampung, 2010). Provinsi Lampung telah mengembangkan tanaman kakao sebagai komoditas unggulan dalam menghasilkan devisa negara melalui kegiatan ekspor komoditi perkebunan kakao. Luas areal tanaman kakao pada tahun 2010 yaitu 48.343 ha dan pada tahun 2012 meningkat menjadi 51.064 ha (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2012). Produksi kakao pada tahun 2012 yaitu 26.719 ton (BPS, 2012).

Biji kakao dapat diolah menjadi tiga olahan akhir, yaitu lemak kakao, bubuk kakao dan permen atau makanan coklat yang dalam pengolahannya saling tergantung satu dengan yang lainnya (Wahyudi dkk., 2008). Monika (2014) telah melakukan penelitian mengenai pembuatan dodol coklat dengan penambahan bubuk coklat. Penelitian tersebut diketahui bahwa semakin rendah proporsi bubuk coklat yang digunakan maka rasa dan aroma dodol coklat menjadi tidak khas coklat, sebaliknya proporsi bubuk coklat yang lebih besar pada dodol akan

menghasilkan rasa dan aroma dodol lebih khas coklat. Akan tetapi, penggunaan bubuk coklat yang terlalu banyak akan memberikan rasa pahit. Dodol coklat terbaik yang dihasilkan dari penelitian Monika (2014) memiliki kadar sukrosa sebesar 23,31%, sedangkan menurut SNI 01-2986-2013 tentang syarat mutu dodol, kadar sukrosa dodol minimal 30%. Hal ini dapat mempengaruhi daya simpan dodol karena salah satu fungsi gula dalam pembuatan dodol adalah sebagai pengawet (Gautara dan Soesarsono, 2005). Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi gula terhadap sifat kimia, sifat organoleptik, dan mikrobiologi pada dodol coklat selama penyimpanan.

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui konsentrasi penambahan gula yang tepat dan menghasilkan dodol coklat dengan karakteristik organoleptik terbaik, dan kadar air sesuai SNI.
2. Mengetahui masa simpan dengan karakteristik organoleptik, dan total kapang pada dodol coklat terbaik.

1.3 Kerangka Pemikiran

Dodol adalah produk makanan yang dibuat dari tepung beras ketan, santan kelapa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan (SNI 01-2986-1992). Kadar air dan aktivitas air (a_w) merupakan faktor yang mempengaruhi daya simpan dodol. Kadar air dan aktivitas air (a_w) dipengaruhi oleh kandungan polihidrat yang dikandung dodol

yaitu gula (Winarno, 2004). Sukrosa merupakan jenis gula yang paling banyak dipakai sebagai pemanis karena flavornya lebih dapat memberikan kenikmatan sehingga dianggap sebagai pemanis baku (Komalasari, 1991). Gula pasir mengandung sukrosa 97,1% (Suparmo dan Sudarmanto, 1991).

Gula yang ditambahkan ke dalam makanan dengan konsentrasi tinggi (paling sedikit 40% padatan terlarut) menyebabkan sebagian dari air yang ada tidak tersedia untuk pertumbuhan mikroorganisme atau aktivitas air (a_w) dari bahan pangan berkurang (Buckle dkk., 1999). Daya larut yang tinggi dari gula mengurangi kemampuan keseimbangan relatif dan mengikat air yang menyebabkan gula dapat digunakan sebagai bahan pengawet. Gula pasir digunakan sebagai pengawet dan lebih efektif bila dipakai dengan tujuan menghambat pertumbuhan bakteri. Fungsi gula dalam pembuatan dodol yaitu memberikan aroma, rasa manis, sebagai pengawet dan membantu pembentukan tekstur pada dodol (Gautara dan Soesarsono, 2005).

Penambahan gula yang terlalu banyak ke dalam makanan akan menyebabkan kristalisasi pada permukaan gel yang terbentuk, sebaliknya bila gula yang ditambahkan sedikit atau kurang, akan terbentuk gel yang lunak dan menjadikan makanan tidak tahan lama untuk disimpan (Sulardjo dan Agus, 2012).

Konsentrasi gula yang tinggi dalam suatu larutan akan menurunkan derajat gelatinisasi pati, kekentalan, dan kekuatan gelnya. Penambahan konsentrasi gula akan mempengaruhi pada sifat dodol yang dihasilkan, semakin tinggi konsentrasi gula yang ditambahkan maka dodol yang dihasilkan akan semakin keras (Rahmadi, 2002). Kadar gula lebih dari 50% sudah cukup untuk membentuk gel.

Penambahan gula yang tepat dapat memberikan rasa manis yang lebih enak dan tidak berlebihan, memperbaiki cita rasa dan aroma, dan membentuk keseimbangan antara rasa asam, rasa pahit dan rasa asin (Hadiwijaya, 2013).

Pada penelitian yang dilakukan oleh Sari dkk. (2013) menunjukkan bahwa jenang dodol memiliki umur simpan yang relatif pendek sekitar 4-5 hari, sehingga jika disimpan dalam waktu yang cukup lama akan mengalami kerusakan seperti tumbuh jamur dan aroma tengik. Penelitian yang dilakukan Marpaung (2001) menunjukkan bahwa dodol rumput laut dengan perbandingan 1:10 (rumput laut : gula) menghasilkan produk yang terbaik dengan kadar air 12,64%, nilai a_w 0,76, dan total padatan terlarut 63,5%. Selain itu pada penelitian yang dilakukan oleh Qinah (2009) menunjukkan bahwa dengan penambahan gula pasir sebesar 26% (800 gram gula pasir dalam 3050 gram bahan) dapat mempertahankan mutu dodol ubi jalar selama 8 hari.

Penelitian Monika (2014) menghasilkan dodol coklat yang terbaik dari proporsi 30% bubuk coklat dan 70% tepung ketan. Dodol ini memiliki tekstur plastis, rasa khas coklat, warna coklat tua, aroma khas coklat, kadar air 3,86%, kadar abu 0,69%, kadar protein 0,28%, kadar karbohidrat *by different* 92,16%, dan kadar sukrosa 23,31%. Menurut SNI 01-2986-2013 tentang syarat mutu dodol, kadar sukrosa dodol minimal 30%. Hal ini dapat mempengaruhi daya simpan dodol karena salah satu fungsi gula dalam pembuatan dodol adalah sebagai pengawet (Gautara dan Soesarsono, 2005). Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi gula terhadap kadar air, sifat organoleptik, dan pertumbuhan kapang pada dodol coklat selama penyimpanan.

1.4 Hipotesis

Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah:

1. Terdapat konsentrasi gula yang tepat dan menghasilkan dodol coklat dengan karakteristik organoleptik terbaik, dan kadar air sesuai SNI.
2. Terdapat masa simpan terbaik pada dodol coklat perlakuan terbaik.