

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*, L.) merupakan tanaman yang tumbuh secara liar di hutan-hutan, tegalan pinggir sungai. Mengkudu berasal dari daerah Asia Tenggara tergolong dari famili *Rubiaceae*. Nama lain untuk tanaman ini adalah noni, nono, nonu, ungoikan dan ach.

Tanaman mengkudu tumbuh didataran rendah hingga pada ketinggian 1500 m. Pertumbuhan tanaman mengkudu sangat cepat dan berbuah sangat lebat tanpa mengenal musim (Puspayanti *et al.*, 2014). Tanaman ini merupakan bahan baku yang melimpah, karena bisa menghasilkan buah yang tidak membutuhkan waktu yang lama (Indriyani dan Wulandari, 2016). Menurut Badan Pusat Statistik Maluku Utara (2014) produktivitas tanaman mengkudu di Maluku Utara tahun 2014 adalah 1.177 kg/m², luas panen yaitu 246 m², rata-rata hasil 4,78 kg/pohon.

Tanaman mengkudu selama ini kurang diminati oleh kalangan masyarakat. Karena tanaman ini menghasilkan buah yang memiliki aroma khas dan rasanya hambar sehingga banyak orang yang tidak menyukainya dan tidak mau mengkonsumsinya (Puspayanti *et al.*, 2014), sehingga membiarkannya jatuh membusuk tanpa memanfaatkannya. Sari (2015) mengatakan bahwa, aroma buah mengkudu (*M. citrifolia*, L.) seperti keju busuk. Hal ini disebabkan karena adanya kandungan sejumlah asam seperti asam kaprilat, asam kaproat, dan asam kaprat yang merupakan golongan asam lemak, asam kaprat dan asam kaproat inilah yang

menyebabkan bau busuk dan tajam menyengat, terutama pada buah mengkudu yang telah matang (Winarti, 2005).

Mengkudu mengandung berbagai macam zat salah satunya adalah kalium, yaitu mineral yang mampu membantu mempertahankan daya tahan tubuh. Selain buah pada tanaman mengkudu, akar dan daun buah mengkudu juga banyak memiliki kandungan senyawa gizi yang dapat bermanfaat bagi kesehatan tubuh seperti menurunkan berat badan, membantu dalam mengendalikan gula, menurunkan tekanan darah tinggi, menurunkan kolesterol, membantu sistem pencernaan, mencegah terjadinya stroke, meredakan nyeri sendi, menyembuhkan kanker, meningkatkan energi, dan masih banyak lagi (Solomon, 1998). Dengan kandungan gizi yang begitu banyak pada buah mengkudu ternyata buah mengkudu bisa diolah menjadi produk yang bermanfaat bagi tubuh. Buah mengkudu dapat diolah menjadi produk lain seperti permen herbal (Indriyani dan Wulandari, 2016), sari buah (Pohan dan Antara, 2001), selain (Widayanti, 2004), minuman fungsional seperti jus, serbuk instan, teh herbal (teh celup) (Winarti, 2005), dan dodol mengkudu.

Pengolahan dodol sudah dikenal masyarakat, prosesnya sederhana, murah dan banyak menyerap tenaga kerja. Dodol diklasifikasikan menjadi dua, yaitu dodol yang diolah dari buah buahan dan dodol yang diolah dari tepung tepungan, antara lain tepung beras dan tepung ketan (Soemaatmadja, 1997). Dodol buah merupakan dodol yang terbuat dari daging buah matang yang dihancurkan, kemudian dimasak dengan penambahan gula dan bahan makanan lainya atau tanpa penambahan bahan makanan lainya (Satuhu dan Sunarmani, 2002).

Dodol adalah makanan tradisional yang cukup populer di beberapa daerah di Indonesia. Dodol lebih dikenal dengan nama daerah asalnya seperti dodol garut, dodol kudus atau jenang kudus, gelamai Sumatera Barat dan Kalimantan (Soemadmadja, 1997). Dodol merupakan salah satu jenis produk olahan hasil pertanian yang bersifat semi basah, berwarna putih sampai coklat, dibuat dari campuran tepung ketan, gula, vanili, garam dan santan, yang dididihkan hingga menjadi kental, berminyak dan tidak lengket, apabila didinginkan pasta akan menjadi padat, kenyal dan dapat diiris. Jenis dodol dapat beragam tergantung keragaman campuran tambahan dan juga cara pembuatannya (Haryadi, 2006).

Dalam pembuatan dodol, bahan tambahan utamanya adalah gula. Gula merupakan bahan tambahan memberi rasa manis pada makanan karena mengandung senyawa sukrosa. Gula biasanya digunakan untuk pengawet makanan karena gula bersifat higroskopis atau menyerap air sehingga sel-sel bakteri yang akan dehidrasi dan akhirnya mati (Sutomo, 2012). Fungsi gula dalam pembuatan dodol selain sebagai pemanis, juga sebagai penambah aroma dan pengawet alami (Satuhu, 2004:14).

Gula dalam konsentrasi tinggi dapat mencegah pertumbuhan mikroba, sebab sebagian air menjadi tidak tersedia untuk pertumbuhan mikroba (Buckle, *et al.*, dalam wahyuningsih 2004). Fungsi lain dari gula menurut Bennion (dalam wahyuningsih 2004), gula memiliki peranan dalam reaksi pencokelatan *non-enzimatis* pada produk-produk makanan. Penambahan gula pada dodol mengkudu kemungkinan dapat mempengaruhi mutu dari dodol yang dibuat. Dalam

penambahan gula pada dodol juga dapat mempengaruhi tingkat kesukaan konsumen terhadap produk dodol mengkudu yang dihasilkan.

Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan kajian karakteristik kimia dan organoleptik dodol buah mengkudu dengan menggunakan konsentrasi gula yang berbeda.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Berapakah konsentrasi gula dalam pembuatan dodol buah mengkudu?
2. Bagaimana karakteristik kimia dan organoleptik dodol buah mengkudu yang dihasilkan?

1.3. Tujuan penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui konsentrasi gula yang baik dalam pembuatan dodol buah mengkudu.
2. Untuk mengetahui karakteristik kimia dan organoleptik dari dodol buah mengkudu.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang didapatkan dari penelitian ini adalah:

1. Adanya produk diversifikasi pangan dari buah mengkudu
2. Dapat menjadi peluang usaha