

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada umumnya, masyarakat cenderung lebih menyukai jajanan-jajanan yang unik dan berbeda. Perilaku konsumtif ini yang mendorong para pedagang untuk selalu aktif dalam menciptakan inovasi baru dalam memasarkan produk dagangannya guna menarik perhatian masyarakat. Dodol termasuk dalam salah satu produk makanan inovasi masyarakat dahulu yang telah banyak kita temui di beberapa daerah di Indonesia.

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).

Dodol merupakan salah satu produk olahan hasil pertanian yang termasuk dalam jenis pangan semi basah yang terdiri dari campuran tepung, santan dan gula yang dikeringkan melalui proses pemasakan. Makanan ini biasanya digunakan sebagai makanan ringan atau makanan selingan. Berdasarkan bahan bakunya dodol diklasifikasikan menjadi dua, yaitu dodol yang diolah dari tepung-tepungan dan buah-buahan (Satuhu 2004). Dari pernyataan diatas, buah yang belum pernah dikonsumsi sebagai jajanan atau camilan salah satunya adalah pare. Pare merupakan salah satu jenis buah yang berpotensi komersial apabila dibudidayakan secara intensif, meskipun pare memiliki cita rasa yang pahit-pahit sedap jika dimakan.

Menurut (Nazaruddin 1995), pare termasuk dalam anggota famili Cucurbitacea merupakan tanaman yang gampang tumbuh di mana saja. Ada beberapa jenis pare

yang banyak disukai konsumen dan diusahakan oleh petani antara lain pare taiwan, pare gaji dan pare ayam/pare hijau. Dari ketiga jenis pare yang telah disebutkan, pare yang paling sering dijumpai di lokasi-lokasi perdagangan seperti pasar tradisional adalah pare jenis pare ayam atau pare hijau. Pare ini tergolong pare “kampung” yang sering ditanam secara sambilan di pekarangan rumah atau pagar. Bahkan banyak petani yang membiarkan tanaman pare ayamnya tumbuh tanpa rambatan. Buahnya yang kecil tetap akan berproduksi asalkan diberi alas atau mulsa (Nazaruddin 1995).

Salah satu alasan mengapa pare dapat dijadikan produk jajanan yang komersial dan baik dikonsumsi diantaranya daging pare mengandung vitamin dan gizi yang cukup lengkap. Paria atau pare mengandung vitamin A, B, C, kalsium, zat besi, fosfor, protein, lemak dan karbohidrat yang berguna bagi kesehatan tubuh. Manfaat paria bagi kesehatan diantaranya memperbaiki pencernaan, mencegah timbulnya penyakit kanker, baik untuk jantung, baik untuk melawan virus, dan dapat menyembuhkan penyakit kuning (Prasetio 2013). Di Indonesia, secara turun-temurun, tanaman pare banyak dimanfaatkan untuk mengobati beberapa penyakit, seperti diabetes, luka, dan penyakit infeksi lainnya. Tanaman pare juga dimanfaatkan sebagai anti virus, untuk mengobati penyakit hepatitis, demam, dan campak (Tati, 2004 (Bawa ,2009)).

Menurut ((Rukmana, 1997) menyatakan, bahwa rasa pahit pada buah pare mempunyai kandungan zat sejenis glukosida yang disebut *momodisin* atau charantin. Rasa pahit pada buah pare inilah yang membuat pare memiliki kegunaan sebagai bahan obat tradisional untuk menyembuhkan beberapa jenis penyakit. Kemudian, para ahli kesehatan juga menemukan kandungan zat lain seperti insulin dan resin pada buah pare.

Berdasarkan uraian di atas, manfaat peria atau pare bagi kesehatan sangat beragam, namun bagi sebagian orang rasa pahit pada pare membuat mereka enggan mengonsumsi makanan yang berbahan dasar buah ini. Ditambah lagi belum banyaknya varian olahan makanan yang berbahan dasar pare yang sekiranya dapat mengundang selera konsumen untuk menyantapnya. Manfaat pare yang lebih dikenal sebagai obat pulalah yang membuat jarang adanya olahan makanan ringan atau camilan yang berbahan dasar pare yang lebih mengundang selera.

Di Pacitan sendiri, pemasaran buah pare di pusat perdagangan tergolong cukup banyak, Namun dalam pemanfaatannya, pare terbilang masih belum dimanfaatkan dengan baik oleh masyarakat, apalagi dalam bidang kuliner. Hal inilah yang mendorong munculnya ide untuk menjadikan pare sebagai produk makanan kesehatan masyarakat Indonesia yaitu dodol pare. Disebut sebagai makanan kesehatan karena banyaknya kandungan vitamin dan gizi yang baik untuk mengobati segala penyakit, khususnya penyakit Diabetes Melitus. Dodol pare sebagai salah satu jenis olahan makanan berbahan dasar buah pare yang sejatinya sudah lama dikenal oleh masyarakat namun dengan inovasi penambahan bahan yang berbeda, sangat mungkin untuk diwujudkan. Dengan ini diharapkan manfaat tanaman pare akan lebih populer dan lebih diperhatikan menjadi komoditas pertanian yang menjanjikan. Selain itu juga diharapkan masyarakat akan lebih kreatif mencetuskan ide-ide kreasi olahan makanan berbahan dasar buah pare, juga untuk memperkenalkan bahwa buah pare yang terkenal dengan rasa pahitnya, ternyata bisa diolah menjadi makanan alternatif yang lezat, bergizi, bermanfaat bagi kesehatan, dan tidak kalah bernilai ekonomis,

Hasil survei yang dilakukan pada hari senin tanggal 22 Januari 2018, saat ini terdapat dua toko pusat oleh-oleh di Pacitan yaitu Toko pusat oleh-oleh Sari Rasa dan Citro Roso. Dari kedua toko tersebut, semuanya menjual produk dodol beras

ketan asli. Sedangkan untuk dodol dengan penambahan pare (*Momordica charantia* L) belum tersedia di dua toko pusat oleh-oleh tersebut. Untuk harga dodol di kedua toko pusat oleh-oleh tersebut berbeda. Harga dodol di toko Sari Rasa berbeda-beda harganya tergantung berapa biji dodol yang dikemas. Ada 3 pack dodol yang dijual, satu pack dodol dengan isi dodol sebanyak 8 biji dihargai seharga Rp 12,000, 15 biji dihargai seharga Rp 22,000 dan 24 biji dihargai seharga Rp 32,000. Sedangkan harga dodol di toko Citro Roso satu packnya berisi 24 biji dengan harga Rp, 31,000. Produk dodol di toko Sari Rasa dipasarkan di toko miliknya dan 2 cabang toko milik toko Sari Rasa, sedangkan dodol toko Citro Roso hanya dipasarkan di tokonya sendiri. Toko Sari Rasa memproduksi dodol setiap harinya \pm 100 kg per hari, sementara di toko Citro Roso dodol yang diproduksi setiap harinya tidak sama, tergantung banyaknya permintaan konsumen. Masing-masing dodol yang dipasarkan memiliki masa kadaluarsanya, toko Sari Rasa memiliki masa kadaluarsa 7-10 hari dari tanggal produksi, sedangkan toko Citro Roso memiliki masa kadaluarsa 2-3 minggu dari tanggal produksi.

Merujuk pada pernyataan diatas, peneliti akan mengolah pare menjadi produk makanan kesehatan berupa dodol pare dengan bahan- bahan antara lain tepung ketan, santan kelapa, gula sakarin dan pare ayam yang setengah tua. Semua bahan-bahan tersebut dicampur menjadi satu kemudian dimasak sambil terus diaduk-aduk sampai tekstur produk menjadi kalis. Pada proses pembuatan dodol pare, peneliti menggunakan gula sakarin sebagai pengganti gula merah, Sebab buah pare memiliki manfaat sebagai obat untuk penyakit diabetes melitus karena kandungan zat sejenis glukosida yang disebut *momodisin* atau *charantin*, maka supaya aman untuk penderita diabetes dan untuk mengurangi rasa pahit pada pare peneliti menggunakan gula sakarin sebagai pengganti gula merah. Gula sakarin dianggap sebagai gula yang

rendah kalori dengan rasa manis yang lebih manis dibanding dengan jenis gula yang lainnya dan dapat dipadukan dengan daging buah pare.

Berdasarkan hasil uji pendahuluan yang telah peneliti lakukan pada tanggal 25 Februari 2018 dari ketiga formulasi yaitu komposisi 192 gram tepung ketan dan 58 gram daging buah pare dengan penggunaan gula sakarin formulasi I dibawah standar (150 ppm), formulasi II sesuai standar (300 pmm) dan formulasi III diatas standar (450 ppm), didapatkan hasil bahwa pada ketiga formulasi tersebut rasa pahit dari rasa khas pahit masih sedikit terasa walaupun sudah diberi gula sakarin. Kemudian untuk hasil pengamatan untuk menguji lama waktu simpan dodol, rata-rata hanya tahan dalam kurun waktu 5 hari pada suhu kamar.

Dengan demikian, penulis telah melakukan penelitian tentang Dodol Pare (*Momordica charantia L*) dengan kelompok eksperimen yaitu pembuatan dodol pare 192 gram tepung ketan dan daging buah pare 58 gram dengan penggunaan gula sakarin 150 mg/l, serta kelompok kontrol yaitu pembuatan dodol beras ketan 250 gram tepung ketan tanpa penggunaan gula sakarin melainkan menggunakan gula merah. Masing-masing kelompok eksperimen dan kelompok kontrol tersebut akan dilakukan pengulangan sebanyak 16 kali. Hasil dari pengolahan dodol pare dan dodol beras ketan selanjutnya akan dilakukan uji penerimaan, pengukuran gula darah tikus, dan lama waktu simpan berdasarkan kadar air.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah, dapat diuraikan masalah penelitian sebagai berikut :

Apakah ada perbedaan uji penerimaan, pemeriksaan gula darah tikus dan lama waktu simpan berdasarkan kadar air antara dodol pare dan dodol ketan?

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Terciptanya dodol pare yang dapat disimpan lama dan diterima oleh masyarakat berdasarkan skor uji penerimaan dodol pare.

2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui perbedaan skor penerimaan dodol pare dan dodol beras ketan.
- b. Mengetahui perbedaan lama waktu simpan dodol pare dan dodol beras ketan.
- c. Mengetahui perbedaan pemberian dodol pare dan dodol beras ketan terhadap kadar gula darah tikus.

D. Manfaat

1. Bagi Pembaca

Menambah pengetahuan tentang pemanfaatan buah pare sebagai bahan tambahan dalam pembuatan dodol.

2. Bagi Peneliti

Sebagai sarana untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama menempuh pendidikan.

3. Bagi Masyarakat

Sebagai sumber informasi kepada masyarakat tentang penganeekaragaman hasil olahan buah pare yaitu pemanfaatan buah pare yang dapat diolah menjadi produk makanan kesehatan yang mempunyai daya jual tinggi.

E. Ruang Lingkup

1. Lingkup Materi

Penelitian ini termasuk dalam lingkup ilmu Kesehatan Lingkungan khususnya pada mata kuliah Penyehatan Makanan dan Minuman (PMM).

2. Materi Penelitian

Materi penelitian ini adalah buah pare (*Momordica charantia L*) yang digunakan sebagai bahan tambahan pembuatan dodol.

3. Lokasi

Lokasi penelitian adalah di Jalan Godean Km, 4,5 Gamping, Sleman, Yogyakarta. Lokasi pengujian lama waktu simpan berdasarkan kadar air di Laboratorium Mikrobiologi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dan pemeriksaan kadar gula darah tikus di Laboratorium Vektor Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

4. Waktu Penelitian

Waktu penelitian adalah pada bulan Februari-Juli 2018.

F. Keaslian Penelitian

1. Penelitian yang dilakukan oleh Ika Nur Rizki (2015) dengan judul dodol lidah buaya (*Aloe Barbadensis Miller*), yang membedakan penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan oleh Ika Nur Rizki adalah variabel bebasnya yaitu campuran tepung ketan dengan daging lidah buaya sedangkan penelitian ini campuran tepung ketan dengan daging buah pare (*Momordica charantia L*).
2. Penelitian yang dilakukan oleh Dina Anendya Ary (2016) dengan judul dodol bekatul beras, yang membedakan penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan oleh Dina Anendya Ary adalah variabel bebas. Dina Anendya Ary, variabel bebasnya adalah campuran tepung ketan dengan bekatul beras sedangkan penelitian ini campuran tepung ketan dengan daging buah pare (*Momordica charantia L*).