

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mengkudu atau pace (*Morinda citrifolia* L.) merupakan salah satu tanaman obat yang berkhasiat untuk mengobati beberapa penyakit degeneratif seperti kanker, tumor, dan diabetes dan dapat mengobati berbagai jenis penyakit seperti tekanan darah tinggi, radang ginjal, radang empedu, disentri, liver, cacingan, artrosis, aterosklerosis, sakit perut, dan masuk angin (Pohan dan Antara, 2001).

Buah mengkudu mengandung sejumlah asam seperti asam askorbat, asam kaproat, dan asam kaprilik yang dapat menghasilkan bau busuk sehingga banyak yang tidak menyukainya dan membiarkannya jatuh membusuk tanpa memanfaatkannya padahal buah mengkudu mengandung berbagai senyawa penting yang sangat berguna dalam pengobatan dan nutrisi seperti vitamin A, vitamin C, niacin, thiamin, riboflavin, besi (Fe), kalsium (Ca), kalium (K), natrium (Na), protein, karbohidrat, dan lemak serta serat yang cukup tinggi (Waha, 2008).

Serat mempunyai peran yang penting bagi kesehatan tubuh. Serat sangat penting dalam proses pencernaan makanan dalam tubuh dan mempunyai peran fisiologis penting dalam menurunkan kadar kolesterol, glukosa serum, serta mencegah penyakit jantung dan hipertensi yang melibatkan asam empedu. Seseorang yang mengonsumsi serat yang tinggi dapat mengeluarkan banyak asam empedu juga lebih banyak sterol dan lemak yang dikeluarkan bersama feses. Serat-serat tersebut mencegah terjadinya penyerapan kembali asam empedu, kolesterol dan lemak. Kekurangan Serat dapat menyebabkan konstipasi, apenaistis,

alverculity, hemoroid, diabetes melitus, penyakit jantung koroner dan batu ginjal (Almatsier, 2009). Serat ini bersifat mengenyangkan dan memperlancar proses metabolisme tubuh sehingga sangat baik dikonsumsi penderita obesitas. Karbohidratnya juga sukar dicerna sehingga rasa kenyang lebih bertahan lama tanpa takut kegemukan (Adhiana, *dkk.*, 2008).

Dodol merupakan salah satu makanan tradisional Melayu, produk berbasis padi dengan bahan utama dari beras ketan. Jenis makanan ini sangat disukai oleh banyak masyarakat terutama selama musim perayaan. Tetapi sebagian orang enggan mengkonsumsinya karena takut kegemukan dan diabetes. Selain beras ketan, bahan utama yang digunakan dalam pembuatan dodol adalah gula dan santan (Zainun dan Rokiah, 2007).

Pengolahan dodol yang menggunakan bahan baku beras ketan diharapkan kaya akan serat dengan penambahan buah mengkudu. Oleh karena itu perlu diketahui lebih lanjut tentang pengaruh pemberian buah mengkudu pada olahan dodol ini.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah buah mengkudu pada dodol dapat mempengaruhi kadar serat pada dodol.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melihat pengaruh pemberian buah mengkudu terhadap serat pada dodol.

1.4 Hipotesis

Ada pengaruh pemberian buah mengkudu terhadap kadar serat pada dodol ketan.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan bagi peneliti dan dapat memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat mengenai kadar serat yang terdapat pada dodol dengan penambahan buah mengkudu (*Morinda citrifolia* L.)

