

DODOL UBI JALAR

1. PENDAHULUAN

Dodol adalah makanan setengah basah bertekstur liat dengan kadar gula, pati dan minyak yang tinggi. Dodol ubi jalar adalah dodol yang menggunakan ubi jalar sebagai sumber pati utama.

Dodol ubi jalar belum banyak dikenal meskipun rasa dan penampilannya tidak kalah dari dodol ketan. Cara pembuatannya mudah dan biayanya murah.

Dodol ubi jalar dibuat dari campuran ubi jalar (sebagai pengganti ketan), gula merah, santan kelapa, air dan garam. Pangan ini dapat disimpan sampai 1 bulan karena semi basah (kadar air 20~30%) dan kadar gula tinggi (15~20%).

2. BAHAN

- 1) Ubi jalar.
- 2) Gula pasir putih bersih.
- 3) Santan kelapa.
- 4) Garam.

3. PERALATAN

- 1) Penggiling
- 2) Wajan besar dari besi.
- 3) Pamarut.
- 4) Pemeras.
- 5) Kompor atau tungku
- 6) Sendok kayu
- 7) Pisau dan talenan
- 8) Timbangan
- 9) Cetakan dodol.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pembuatan bubur ubi jalar. Ubi dicuci, kemudian dikupas dengan sempurna. Setelah itu ubi digiling sampai halus menjadi bubur. Jika menggunakan blender, terlebih dahulu ubi harus diparut, kemudian baru diblender sampai halus menjadi bubur umbi.

- 2) Penyiapan santan. Kelapa diparut, kemudian diperas sehingga diperoleh santan kental. Ampas ditambah air hangat (suhu 50~60°C) sebanyak 50% dari berat ampas (1 bagian ampas ditambah dengan ½ bagian air).
- 3) Penyiapan adonan. Bubur umbi (10 kg) dicampur dengan santan (1,5 liter), gula pasir (3 kg), garam (0,1kg), tepung ketan (1 kg), dan bumbu lainnya (secukupnya). Campuran tersebut diaduk sampai rata menjadi adonan.
- 4) Pemasakan adonan. Adonan tersebut dipanaskan di dalam wajan sambil diaduk dengan api sedang sampai kental dan berminyak.
- 5) Pencetakan. Adonan yang telah masak dimasukkan ke dalam cetakan, ditekan-tekan agar padat, kemudian diratakan dengan kayu penggiling. Selanjutnya dodol dibiarkan dingin selama 4~10 jam. Setelah itu dodol dipotong-potong dengan panjang 2 cm dan lebar 1 cm.
- 6) Pelapisan dengan lemak sapi. Lemak padat sapi dipanaskan hingga mencair. Potongan dodol dicelupkan ke dalam lemak mencair tersebut, dan segera diangkat agar lemak yang menempel pada permukaan dodol kembali mengeras.
- 7) Pengemasan. Setelah lapisan lemak mengeras, potongan dodol dibungkus satu per satu dengan kertas minyak. Selanjutnya dodol dikemas lagi di dalam kantong plastik atau kotak karton.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat
Editor : Tarwiyah, Kemal

[**KEMBALI KE MENU**](#)