

# DODOL PISANG

## 1. PENDAHULUAN

Dodol adalah makanan berupa gel yang terbuat dari campuran bahan beras pati, gula dan bahan pengisi lainnya seperti buah dan rumput laut.

Dodol tergolong makanan semi basah dengan kadar gula tinggi sehingga dapat disimpan agak lama (1-3 bulan). Pembuatan makanan ini tidak sulit dan dapat dilakukan dengan menggunakan alat-alat yang biasa terdapat pada rumah tangga.

## 2. BAHAN

- 1) Pisang yang telah matang konsumsi, dan daging lunak (1 kg)
- 2) Gula pasir putih bersih. (0,25 kg). Bahan ini digiling sampai halus.
- 3) Gula merah (100 gram). Bahan ini digiling sampai halus.
- 4) Garam dapur halus dan putih bersih (10 gram)
- 5) Tepung ketan (50 gram)
- 6) Santan kental (450 ml)
- 7) Natrium benzoat (1 gram).
- 8) Lemak sapi (secukupnya). Lemak padat sapi dibersihkan dari jaringan daging, dan dipotong kecil-kecil. Setelah itu potongan lemak dimasak dalam panci atau wajan sampai mencair. Setelah mencair, lemak cair panas ini disaring dengan kain saring secara cepat. Setelah itu, lemak dipanaskan lagi sambil diaduk-aduk. Busa yang timbul dibuang.

## 3. PERALATAN

- 1) Wajan . Alat ini digunakan untuk memanaskan adonan dodol.
- 2) Penggiling. Alat ini digunakan untuk menghaluskan daging buah pisang menjadi bubur. Penggilingan dapat dilakukan dengan mesin penggiling. Untuk usaha kecil, penggilingan dapat dilakukan dengan menggunakan lumpnag dan blender.
- 3) Cetakan. Cetakan berupa baki dengan ketebalan 1~2 cm. Alat ini digunakan untuk mencetak dodol.
- 4) Alat pengering. Alat ini digunakan untuk mengeringkan dodol yang sedang berada di dalam cetakan. Jika tidak tersedia alat pengering, adonan dapat dijemur dengan sinar matahari.

#### 4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pembuatan adonan dodol. Pisang dikupas, kemudian digiling sampai halus. Setelah itu ditambahkan gula pasir, gula merah, tepung ketan, santan kental dan natrium benzoat. Campuran ini diaduk sampai rata. Campuran ini disebut dengan adonan dodol.
- 2) Pemasakan adonan. Adonan dimasak di dalam wajan sambil diaduk. Pengadukan dilakukan sampai adonan menjadi liat, berminyak dan tidak lengket. Hasil pemasakan ini disebut dengan adonan dodol masak.
- 3) Pencetakan. Adonan dodol masak diangkat dari wajan, kemudian dimasukkan ke dalam cetakan berbentuk baki dengan ketinggian 1-2 cm. Adonan ditekan-tekan agar padat dan rata. Sebelum adonan dimasukkan, permukaan dalam baki dialasi dengan plastik atau daun pisang.
- 4) Penjemuran. Adonan dodol di dalam cetakan dijemur sampai agak kering atau dikeringkan dengan alat pengering
- 5) Pemotongan dan pelapisan dengan lemak. Dodol yang telah mengeras dipotong-potong, kemudian dicelupkan ke dalam lemak sapi yang sedang mencair, dan segera diangkat. Dodol ini dibiarkan beberapa saat sampai lemak pada permukaannya mengeras.
- 6) Pengemasan. Potongan-potongan dodol dibungkus dengan kertas minyak, kertas kue atau plastik. Setelah itu, dodol dikemas di dalam kantong plastik.

#### 5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Tel. 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](#)**