



PENGARUH PENAMBAHAN BUAH SALAK (*Salacca zalacca*) TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN FISIKOKIMIA MUTU DODOL KETAN PUTIH

[*The Effect Of Addition Salacca zalacca On Organoleptic and Physicochemical Characteristics Of The Quality White Sticky Dodo*]

Franciskus Faa Duhu Hulu^{1*}, Hermanto¹, Abdu Rahman Baco¹

Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo, Kendari

*Email: fransiskussr98@gmail.com Telp: 0823 6435 4968

Diterima tanggal 14 Juni 2019,
Disetujui tanggal 25 Juni 2019

ABSTRACT

*This study aimed to study the organoleptic and physicochemical quality of glutinous white dodol with the addition of salak (*Salacca zalacca*) fruit. This research was conducted using a single factor completely randomized design (CRD). Data analysis in this study was obtained from the results of the organoleptic assessment of panelists' acceptance using the Analysis of Variants (ANOVA). Organoleptic assessment which had a significantly effect on the observed variables, is then continued with Duncan's Multiple Range Test (DMRT) at the 95% confidence level ($\alpha = 0.05$). Sample S3 is the best sample with an average preference for color, aroma, texture and taste namely 3.83 (like), 3.65 (like), 3.71 (like) and 3.99 (like), respectively. Sample S3 had moisture content, ash content, fat content, fiber content and pH levels i.e. 16,88%; 1,47%; 42,28%; 12,34% and pH level of 4,91%.*

*Keywords: Dodol, Salak fruit (*Salacca zalacca*)*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari organoleptik dan fisikokimia mutu dodol ketan putih dengan penambahan buah salak (*Salacca zalacca*). Penelitian ini dilakukan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktor tunggal. Analisis data dalam penelitian ini diperoleh dari hasil penilaian organoleptik penerimaan panelis dengan menggunakan sidik ragam atau Analysis of Variants (ANOVA). Penilaian organoleptik yang berpengaruh nyata terhadap variabel pengamatan, maka dilanjutkan dengan uji Duncan's Multiple Range Test (DMRT) pada taraf kepercayaan 95% ($\alpha=0,05$). Sampel S3 merupakan sampel terbaik dengan rata-rata kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa berturut-turut sebesar 3,83 (suka), 3,65 (suka), 3,71 (suka) dan 3,99 (suka). Sampel S3 memiliki kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar serat dan kadar pH berturut-turut yakni 16,88%, 1,47%, 42,28%, 12,34% dan kadar pH 4,91%.

Kata kunci: Dodol, Buah salak (*Salacca zalacca*)



PENDAHULUAN

Buah-buahan merupakan bahan pangan sumber vitamin C seperti halnya dengan buah salak (8,4 g vitamin C). Buah-buahan mempunyai sifat yang sangat mudah rusak, dan ketika hal itu terjadi maka nilai gizi pada buah berkurang dan juga akan berdampak pada nilai harga jual dari buah tersebut. Kerusakan pada buah-buahan dapat berupa penanganan pasca panen yang kurang hati-hati maupun faktor internal lainnya (Ilma, 2012).

Salak termasuk dalam keluarga Palmae, tanaman salak merupakan tanaman asli dari Indonesia. Hampir semua daerah di Indonesia dapat ditumbuhi salak, baik yang telah dibudidayakan maupun yang masih tumbuh liar. Selain di Indonesia, salak juga dapat tumbuh di berbagai negara antara lain yaitu, Malaysia, Filipina, Brunei dan Thailand (Widyastuti, 1996). Di Indonesia terdapat dua salak yang termasuk jenis *Salacca sumatrana* (salak padang sidempuan) dan *Salacca zalacca*. *Salacca zalacca* memiliki beragam varietas yang umumnya dikenal dengan nama masing-masing daerah, misalnya salak bali, salak condet, salah banjarbaru, salak pondoh dan salak enrekang (Surachmat, 1992).

Produksi buah salak (*Salacca zalacca*) menempati urutan kelima dengan produksi sebesar 1.118.953 ton atau sekitar 5,65 persen terhadap total produksi buah nasional (BPS, 2016). Tanaman salak berbuah sepanjang tahun, apabila dalam satu tahun dapat memberikan hasil panen baik, dan serentak di beberapa daerah sedangkan permintaan akan buah salak menurun, maka banyak buah salak yang tidak laku terjual dan harganya pun menurun (Tim Karya Mandiri, 2010). Untuk menghadapi masalah seperti ini, maka harus dilakukan proses pengolahan agar dapat tetap memberikan atau bahkan menambah nilai ekonomis, misalnya dengan mengolah buah salak menjadi dodol salak (*Salacca zalacca*).

Dodol merupakan salah satu makanan tradisional yang mudah dijumpai di beberapa daerah di Indonesia. Dodol memiliki rasa manis gurih, berwarna cokelat, tekstur lunak dan digolongkan makanan semi basah (Prayitno, 2002). Proses pembuatan dodol sudah dikenal masyarakat prosesnya sederhana, murah dan banyak menyerap tenaga kerja. Bahan utama dalam pembuatan dodol adalah beras ketan putih, gula dan santan. Penambahan beras ketan putih pada pembuatan dodol dapat memberikan sifat kental sehingga membentuk tekstur dodol menjadi elastis. Menurut Ilma (2012), formulasi penambahan tepung beras ketan 30% (100 g) pada pada pencampuran bubur buah dengan sebanyak 300 g adalah formulasi terbaik yang dihasilkan pada pembuatan dodol dengan. Berdasarkan uraian tersebut, maka dilaporkan hasil penelitian mengenai kajian pembuatan dodol ketan dengan penambahan buah salak (*Salacca zalacca*) terhadap karakteristik organoleptik dan fisikokimia untuk menghasilkan dodol salak yang berkualitas serta bernilai gizi terbaik.



BAHAN DAN METODE

Bahan

Bahan-bahan yang digunakan pada penelitian ini yaitu buah salak, tepung beras ketan putih, gula merah, santan kelapa, kertas saring, plastik klip, aluminium foil, larutan n-heksan, larutan H₂SO₄ 1,25 % freknid, larutan NaOH 3,25 % (Teknis) dan larutan etanol 90 % (Teknis).

Rancangan Penelitian

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial yaitu konsentrasi bubur buah salak yang terdiri dari 4 level yaitu S₀ (bubur buah salak 0 %) S₁ (bubur buah salak 30 %), S₂ (bubur buah salak 40 %) dan S₃ (bubur buah salak 50 %) dengan 3 kali ulangan. Dari faktor tersebut didapatkan 12 unit percobaan.

Prosedur pembuatan santan kelapa termodifikasi (Srihari, 2010)

Buah kelapa dipisahkan dari batoknya, lalu dikupas kulit ari dari buah kelapa agar bisa menghasilkan parutan yang putih dan bersih. Buah kelapa direndam dalam air mendidih agar buah kelapa lebih mudah untuk diparut. Buah kelapa yang sudah direndam, diparut menggunakan parutan manual atau mesin parut. Setelah itu hasil parutan dicampur dengan air bersih atau air hangat, lalu dipress kemudian disaring.

Prosedur pembuatan bubur buah salak (Yuli *et al.*, 2017)

Buah salak disortasi terlebih dahulu, dipilih buah salak yang masih bagus dan segar. Setelah disortasi, lalu buah salak dikupas kulitnya. Kemudian dipisahkan daging buah salak dengan bijinya. Daging buah salak yang sudah dipisahkan dari bijinya dicuci hingga bersih kemudian ditiris kecil-kecil agar mudah dalam melakukan penghancuran. Daging buah salak yang sudah ditiris kemudian dihancurkan menggunakan alat blender hingga menjadi bubur buah salak.

Prosedur pembuatan dodol salak termodifikasi (Ilma, 2012)

Bubur buah salak ditimbang sebanyak konsentrasi perlakuan yang dibutuhkan (S₁ = bubur buah salak 30 %, S₂ = bubur buah salak 40 % dan S₃ = bubur buah salak 50 %). Bubur buah salak yang sudah ditimbang dicampurkan dengan gula merah 150 g dan santan kelapa 250 g yang sudah dimasak terlebih dahulu, kemudian ditambahkan tepung beras ketan 100 g. Setelah dilakukan pencampuran, kemudian dilakukan pemasakan dan pengadukan dalam wajan hingga dodol kalis. Setelah terbentuk dodol, kemudian dikemas untuk dianalisis.



HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Organoleptik

Hasil rekapitulasi analisis sidik ragam (Uji F) pengaruh penambahan buah salak (*Salacca zalacca*) terhadap karakteristik organoleptik dodol salak terhadap variabel kesukaan organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa dodol ketan disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Rekapitulasi analisis sidik ragam pengaruh penambahan buah salak (*Salacca zalacca*) terhadap karakteristik organoleptik dodol salak yang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur.

No.	Variabel Pengamatan	Analisis Ragam (Penambahan Buah Salak)
1.	Warna	**
2.	Aroma	*
3.	Tekstur	**
4.	Rasa	**

Keterangan : ** = Berpengaruh sangat nyata * = Berpengaruh nyata

Berdasarkan analisis sidik ragam pada Tabel 1 tersebut, menunjukkan bahwa perlakuan penambahan buah salak berbeda sangat nyata terhadap warna, tekstur dan rasa, namun berbeda nyata terhadap aroma pada dodol salak.

Warna

Hasil uji lanjut *Duncan's Multiple Range Test* ($DMRT_{0,05}$) pengaruh penambahan buah salak terhadap penilaian organoleptik warna dodol salak disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Pengaruh penambahan buah salak (*Salacca zalacca*) terhadap penilaian organoleptik warna dodol salak.

No.	Perlakuan	Rerata	Kategori
1.	S0 (0 % bubur buah salak)	3,31 ^c ± 0,18	Agak suka
2.	S1 (30% bubur buah salak)	3,57 ^{bc} ± 0,05	Suka
3.	S2 (40% bubur buah salak)	3,66 ^b ± 0,12	Suka
4.	S3 (50% bubur buah salak)	3,83 ^a ± 0,15	Suka

Keterangan : Angka-angka yang diikuti oleh huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata berdasarkan uji duncan 0,05 taraf kepercayaan 95%.

Berdasarkan Tabel 2, menunjukkan bahwa pengaruh perlakuan penambahan buah salak pada dodol salak terhadap penilaian organoleptik warna tertinggi diperoleh pada perlakuan S3. Hasil menunjukkan bahwa perlakuan S3 (bubur buah salak 50 %) berbeda nyata dengan perlakuan S0 (bubur buah salak 0 %) dengan nilai rata-rata 3,83 (suka), dimana daya terima S3 (bubur buah salak 50 %) lebih tinggi dibandingkan perlakuan lainnya, sehingga semakin banyak penambahan buah salak maka semakin tinggi penilaian panelis dari segi warna. Data analisis sidik ragam produk dodol pada penilaian organoleptik warna menunjukkan bahwa penilaian panelis berbeda sangat nyata yang berarti dapat dikatakan bahwa semua perlakuan memiliki penampakan yang



berbeda yaitu warna coklat pudar hingga coklat terang. Hal ini disebabkan karena penambahan konsentrasi bubur buah salak yang berbeda sehingga warna yang dihasilkan berwarna coklat terang. Hal ini sesuai dengan teori Winarno (1992) reaksi pencoklatan non-enzimatis dapat terjadi dalam bahan pangan akibat reaksi karamelisasi gula dan reaksi maillard yaitu reaksi antara gula dan asam amino selama pemanasan. Sesuai dengan Ilma (2012), melaporkan bahwa hasil penelitian menunjukkan bahwa warna yang disukai oleh panelis yaitu warna coklat terang. Hal ini disebabkan karena penambahan gula sehingga warna yang dihasilkan berbeda pula. Warna coklat terang yang dihasilkan pada dodol dengan disebabkan karena dipengaruhi oleh gula yang ditambahkan, dimana semakin tinggi penambahan gula maka akan menghasilkan warna yang gelap.

Aroma

Hasil uji lanjut *Duncan's Multiple Range Test* ($DMRT_{0,05}$) pengaruh penambahan buah salak terhadap penilaian organoleptik aroma dodol salak disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Pengaruh penambahan buah salak (*Salacca zalacca*) terhadap penilaian organoleptik aroma dodol salak.

No.	Perlakuan	Rerata	Kategori
1.	S0 (0 % bubur buah salak)	3,31 ^b ± 0,10	Agak suka
2.	S1 (30% bubur buah salak)	3,30 ^a ± 0,20	Agak suka
3.	S2 (40% bubur buah salak)	3,35 ^a ± 0,04	Agak suka
4.	S3 (50% bubur buah salak)	3,65 ^a ± 0,04	Suka

Keterangan : Angka-angka yang diikuti oleh huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata berdasarkan uji duncan 0,05 taraf kepercayaan 95%.

Berdasarkan Tabel 3, menunjukkan bahwa pengaruh perlakuan penambahan buah salak pada dodol salak terhadap penilaian organoleptik aroma tertinggi diperoleh pada perlakuan S3. Hasil menunjukkan bahwa perlakuan S3 (bubur buah salak 50 %) berbeda nyata dengan perlakuan lainnya dengan nilai rata-rata 3,65 (suka). Hal tersebut dikarenakan konsentrasi penambahan bubur buah salak yang menyebabkan aroma berbeda nyata. Aroma menjadi peranan penting dalam penentuan mutu rasa yang optimal pada buah aroma dihasilkan dari zat-zat volatil yang terkandung dalam suatu produk. Hal ini sesuai dengan pendapat Apandi (1984), bahwa adanya senyawa volatil pada buah dapat memberikan aroma yang khas. Zat volatil merupakan zat yang mudah menguap, sehingga mudah terbawa oleh udara dan tertangkap oleh hidung sebagai indra penciuman. Sesuai dengan Ilma (2012), melaporkan bahwa respon panelis terhadap tingkat kesukaan aroma yaitu pada perlakuan A1 dengan penambahan 30% tepung ketan dan 40% gula merah dari 300 gr bubur buah dengan. Hal ini disebabkan penambahan gula merah pada dodol yang mengalahkan aroma asam pada buah dengan yang digunakan sebagai bahan utama pembuatan dodol.



Tekstur

Hasil uji lanjut *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT_{0,05}) pengaruh penambahan buah salak terhadap penilaian organoleptik tekstur dodol salak disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Pengaruh penambahan buah salak (*Salacca zalacca*) terhadap penilaian organoleptik tekstur dodol salak.

No.	Perlakuan	Rerata	Kategori
1.	S0 (0 % bubur buah salak)	3,13 ^b ± 0,05	Agak suka
2.	S1 (30% bubur buah salak)	3,27 ^a ± 0,13	Agak suka
3.	S2 (40% bubur buah salak)	3,32 ^a ± 0,08	Agak suka
4.	S3 (50% bubur buah salak)	3,71 ^a ± 0,17	Suka

Keterangan : Angka-angka yang diikuti oleh huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata berdasarkan uji duncan 0,05 taraf kepercayaan 95%.

Berdasarkan Tabel 4, menunjukkan bahwa pengaruh perlakuan penambahan buah salak pada dodol salak terhadap penilaian organoleptik tekstur tertinggi diperoleh pada perlakuan S3. Hasil menunjukkan bahwa perlakuan S3 (bubur buah salak 50 %) berbeda nyata dengan perlakuan lainnya dengan nilai rata-rata 3,71 (suka). Tekstur memiliki pengaruh yang sangat penting terhadap makanan misalnya kekerasan dan kerenyahan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan penambahan bubur buah salak dapat mempengaruhi tekstur dari dodol, sehingga semakin banyak penambahan konsentrasi bubur buah salak maka akan semakin disukai oleh panelis. Menurut Widuri (2013), bahwa buah salak mengandung karbohidrat sebesar 20,9 g sehingga dengan adanya penambahan bubur buah salak mempengaruhi tekstur dari dodol salak. Sesuai dengan Ilma (2012), melaporkan bahwa tekstur memiliki pengaruh yang sangat penting terhadap makanan misalnya kekerasan dan kerenyahan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan penambahan tepung beras ketan yang sedikit menyebabkan tekstur dodol semakin elastis (agak disukai) sedangkan jika dilakukan penambahan tepung beras ketan yang banyak menyebabkan tekstur dodol tidak elastis (tidak disukai panelis).

Rasa

Hasil uji lanjut *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT_{0,05}) pengaruh penambahan buah salak terhadap penilaian organoleptik rasa dodol salak disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Pengaruh penambahan buah salak (*Salacca zalacca*) terhadap penilaian organoleptik rasa dodol salak.

No.	Perlakuan	Rerata	Kategori
1.	S0 (0 % bubur buah salak)	2,86 ^d ± 0,06	Agak suka
2.	S1 (30% bubur buah salak)	3,55 ^b ± 0,15	Suka
3.	S2 (40% bubur buah salak)	3,32 ^c ± 0,08	Agak suka
4.	S3 (50% bubur buah salak)	3,99 ^a ± 0,08	Suka

Keterangan : Angka-angka yang diikuti oleh huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata berdasarkan uji duncan 0,05 taraf kepercayaan 95%.



Berdasarkan Tabel 5, menunjukkan bahwa pengaruh perlakuan penambahan buah salak pada dodol salak terhadap penilaian organoleptik rasa tertinggi diperoleh pada perlakuan S3. Hasil menunjukkan bahwa perlakuan S3 (bubur buah salak 50 %) berbeda nyata dengan perlakuan dengan nilai rata-rata 3,99 (suka). Hal tersebut disebabkan dengan penambahan bubur buah salak dapat mempengaruhi rasa. Hal tersebut seperti yang dilaporkan Ong dan Law (2009), bahwa buah salak memiliki rasa yang bervariasi seperti rasa manis, asam dan sepat. Salak mempunyai kadar vitamin C yang cukup tinggi, selain itu juga salak mengandung karbohidrat berupa sukrosa, fruktosa, maltosa dan glukosa. Kandungan asam tanat atau tanin dalam salak juga cukup banyak, sehingga buah berkulit sisik ini mempunyai rasa yang berkombinasi.

Nilai Karakteristik Fisikokimia Dodol Salak

Nilai Karakteristik fisikokimia dodol salak dengan penambahan buah salak dapat disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Komponen Nilai Karakteristik Fisikokimia Dodol Salak

No	Komponen (%)	S0	S3	Syarat SNI (%)
1	Kadar Air	9,591	16,88	Maks. 20
2	Kadar Abu	1,119	1,479	Maks. 1,5
3	Kadar Lemak	40,437	42,285	Min. 7
4	Kadar Serat Kasar	11,982	12,343	-
5	Kadar Ph	5,82	4,91	-

Keterangan : S0 = Konsentrasi bubur buah salak 0%; S3 = Konsentrasi bubur buah salak 50 %

Berdasarkan Tabel 6, menunjukkan bahwa pengaruh perlakuan penambahan buah salak perlakuan S3 (Bubur buah salak 50 %) terhadap dodol memiliki nilai karakteristik fisikokimia (kadar air, abu dan lemak) yang telah memenuhi SNI. Sedangkan untuk kadar serat kasar dan kadar pH tidak memiliki nilai SNI untuk dodol.

Kadar Air

Hasil analisis menunjukkan bahwa kadar air dodol dengan penambahan bubur buah salak perlakuan S3 (bubur buah salak 50 %) sebesar 16,88 % lebih tinggi dibandingkan dengan perlakuan S0 (bubur buah salak 0 %) sebesar 9,59 %. Kadar air dodol pada perlakuan S3 (bubur buah salak 50 %) lebih tinggi dibanding dengan perlakuan S0 (bubur buah salak 0 %) dikarenakan bahan tambahan dalam pembuatan dodol yaitu salak memiliki kadar air yang tinggi dengan konsentrasi penambahan bubur buah salak sebesar 50 % dari total bahan sehingga memberikan pengaruh secara langsung terhadap kadar air dodol salak. Sesuai dengan Ong dan Law (2009), melaporkan bahwa buah salak mengandung kadar air yang cukup tinggi yakni sekitar 78 mg, sehingga dengan adanya penambahan buah salak dalam pembuatan dodol dapat meningkatkan kadar air dari dodol salak.



Kadar Abu

Hasil analisis menunjukkan bahwa kadar abu dodol dengan penambahan bubur buah salak perlakuan S3 (bubur buah salak 50 %) sebesar 1,47 % lebih tinggi dibandingkan dengan perlakuan S0 (bubur buah salak 0 %) sebesar 1,11 %. Kadar air dodol pada perlakuan S3 (bubur buah salak 50 %) lebih tinggi dibanding dengan perlakuan S0 (bubur buah salak 0 %) dikarenakan pada perlakuan pada perlakuan S3 dilakukan penambahan 50 % bubur buah salak dari total bahan sehingga memberikan pengaruh pada peningkatan kadar abu pada dodol. Menurut Yuli dan Hamzah (2017), buah salak merupakan sumber nutrisi, vitamin dan mineral yang baik, seperti beta-karoten, vitamin C, zat besi, serat makanan, fosfor, kalsium, karbohidrat dan antioksidan. Sesuai dengan Antawinarya (2003), melaporkan bahwa semakin meningkat konsentrasi lidah buaya (1,5 %) maka kadar abu dari dodol lidah buaya semakin tinggi. Hal ini terjadi karena bahan tambahan dalam pembuatan dodol memiliki kandungan mineral sehingga dapat memberikan pengaruh dalam meningkatnya kadar abu pada dodol salak.

Kadar Lemak

Hasil analisis menunjukkan bahwa kadar lemak dodol dengan penambahan bubur buah salak perlakuan S3 (bubur buah salak 50 %) sebesar 42,28 % lebih tinggi dibandingkan dengan perlakuan S0 (bubur buah salak 0 %) sebesar 40,43 %. Pada perlakuan S3 kandungan lemak lebih tinggi dikarenakan varietas santan yang mengandung lemak pada perlakuan S3 dan S0 yang berbeda dan pencampuran santan pada perlakuan yang tidak bersamaan sehingga menghasilkan kandungan lemak yang berbeda pada dodol salak. Menurut penelitian Ilma (2012), menunjukkan bahwa kadar lemak menurun seiring dengan meningkatnya penambahan tepung ketan dan gula merah dalam pembuatan dodol. Kadar lemak yang tinggi dalam dodol dapat menyebabkan semakin cepat terjadi proses ketengikan.

Kadar Serat kasar

Hasil analisis menunjukkan bahwa kadar serat kasar dodol dengan penambahan bubur buah salak perlakuan S3 (bubur buah salak 50 %) sebesar 12,34 % lebih tinggi dibandingkan dengan perlakuan S0 (bubur buah salak 0 %) sebesar 11,98 %. Hal ini disebabkan adanya penambahan bubur buah salak sebanyak 50 % pada pembuatan dodol. Sesuai dengan yang diungkapkan Kasim (2004), kadar serat relatif tinggi sebesar 10,02 % pada dodol disebabkan karena penambahan mengkudu sebagai yang mempunyai kandungan serat yang tinggi dan berpotensi untuk dijadikan sebagai bahan makanan yang menyehatkan.



Kadar pH

Hasil analisis menunjukkan bahwa kadar pH dodol dengan penambahan bubur buah salak perlakuan S3 (bubur buah salak 50 %) sebesar 4,91 lebih rendah dibandingkan dengan perlakuan S0 (bubur buah salak 50 %) sebesar 5,82. Kadar pH dodol perlakuan S3 (bubur buah salak 50 %) lebih rendah dibandingkan perlakuan S0 (bubur buah salak 0 %) dikarenakan pada perlakuan S3 menggunakan penambahan bubur buah salak. Menurut penelitian Candra *et al.*, (2014), penurunan pH pada dodol disebabkan pH dari buah salak yang memiliki 4,46, sehingga dapat mempercepat kondisi asam pada dodol. Sesuai dengan Bangun (2012) melaporkan bahwa pH atau keasaman menunjukkan keadaan asam atau basa dari dodol yang dihasilkan, semakin banyak penambahan terung belanda mengakibatkan pH dodol semakin asam, yaitu berkisar 6,47-4,46.

KESIMPULAN

Terdapat pengaruh penambahan buah salak (*salacca zalacca*) terhadap karakteristik organoleptik mutu dodol ketan putih. Pada perlakuan S3 penambahan buah salak berpengaruh sangat nyata terhadap warna sebesar 3,83 (suka), aroma sebesar 3,65 (suka), tekstur sebesar (3,71) dan rasa sebesar 3,99 (suka) pada dodol salak. Terdapat pengaruh penambahan buah salak (*salacca zalacca*) terhadap karakteristik sifat fisikokimia produk dodol salak perlakuan S3 (bubur buah salak 50 %) yang disukai panelis adalah kadar air sebesar 16,88 %, kadar abu sebesar 1,47 %, kadar serat kasar sebesar 12,34 % dan kadar pH sebesar 4,91. Sedangkan untuk kadar lemak tidak terdapat pengaruh penambahan buah salak dengan kandungan sebesar 42,28%. Produk dodol memiliki nilai karakteristik kadar air, abu dan lemak yang telah memenuhi standar SNI.

DAFTAR PUSTAKA

- Antawinarya, 2003. Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Ketan Dengan Lidah Buaya (*Aloe Barbandesis Miller*) Terhadap Karakteristik Dodol Lidah Buaya. Makalah Seminar Hasil. Universitas Udayana, Fakultas Teknologi Pertanian. Bali.
- Apandi, M. 1984. Teknologi Buah dan Sayur. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Badan Pusat Statistik (2016). Produksi Tanaman Buah-Buahan di Indonesia Tahun 2015. <http://www.bps.go.id/site/result>. Tanggal akses 02 /12/2018.
- Bangun, E.Y.P. 2012. Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Ketan dan Terung Belanda Terhadap Karakteristik Dodol. Universitas Udayana. Bali.
- Candra, M.J. 2014. Pengaruh Pengaruh Suhu Blansing dan Lama Perendaman Terhadap Sifat Kimia Tepung Kimpul. Universitas Pembangunan Nasional Veteran. Yogyakarta.



- Ilma, N. 2012. Studi pembuatan dodol buah dengan (*Dillenia serrata* Thunb). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Kasim, S. 2004. Ekonomi Produksi Pertanian. Fakultas Pertanian Unlam. Banjar Baru.
- Ong, S.P dan Law, C.L. 2009. Mathematical Modelling of Thin Layer Drying of Snake fruit. *Journal of Applied Sciences*. 9(17):3048-3054.
- Prayitno, S. 2002. Aneka Olahan Terong. Kanisius. Yogyakarta.
- Siswoputranto, L.D. 1989. Teknologi Pasca Panen Kentang. Liberty. Yogyakarta.
- Srihari, E. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa. *Jurnal Jurusan Teknik Kimia* 2(3):8-10.
- Surachmat, K. 1992. Salak. Pusat Penelitian dan Pengembangan Holtikultura. Jakarta.
- Tim Karya Mandiri. 2010. Pedoman Budidaya Buah Salak. Nuansa Aulia. Bandung.
- Widyastuti, Y.E. 1996. Mengenal Buah Unggul Indonesia. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Yuli, P., Yusmarini dan Hamzah, F. 2017. Evaluasi Mutu Salak (*Salacca sumatrana* B.) dengan Penambahan Kelopak Bunga Rosela Merah (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Faperta* 4(2):7-11.