ABSTRAK

Ruhul Fitri Rosel, 2020. "Analisis Kualitas Dodol Tomat. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Jurusan IKK. FPP. UNP."

Latar belakang penelitin ini adalah kurangnya variasi dodol buah dan kurangnya pemanfaatan tomat untuk menjadi produk pangan yang taha lama. Dodol merupakan pangan semi basah yang memiliki kadar air rendah, berbentuk padat dan bisa awet tanpa adanya pemanasan dan pendinginan. Dodol dapat dijadikan sebagai pangan darurat, karena tinggi kalori. Untuk meningkatkan kadar gizi dan memvariasikan dodol dapat dengan menfortifikasi dengan buah-buahan salah satunya adalah tomat. Produksi tomat di Sumatera Barat selalu mengalami kenaikan setiap tahun. Kurangnya pemanfaatan tomat oleh masyarakat menjadikan tomat dijual murah dan akhirnya petani membiarkan tomat membusuk tanpa dipanen.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas dodol dengan penggunaan tomat sebanyak 200 gr, 250 gr dan 300 gr. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dan tiga kali pengulangan. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan memberikan angket kepada 5 panelis terbatas yang merupakan dosen Ilmu Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga UNP dengan jenis data primer. Data dianalisa menggunaan ANAVA, jika $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji *Duncan*.

Hasil penelitian menunjukkan nilai rata-rata hampir sama pada setiap perlakuan, kecuali pada uji kualitas rasa tomat. Hal ini juga dibuktikan dengan hasil ANAVA, dimana pada rasa tomat berbeda pada penggunaan 200 gr dengan 250 gr dan 300 gr. Nilai uji kualitas dodol tomat terbaik yaitu pada penggunaan tomat sebanyak 300 gr pada setiap perlakuan.

Kata Kunci : Kualitas, Dodol, Tomat