

ABSTRAK

Analisis Kualitas Dodol Tomat yang Dihasilkan dari Substitusi Tepung Beras

Oleh: Febri Ananda

Dodol merupakan makanan tradisional yang cukup populer yang sudah dikenal sejak zaman dahulu yang diolah dengan cara tradisional. Dodol termasuk produk olahan semi basah yang padat dan kenyal, produk sejenis yang dibuat secara tradisional disebut jenang dengan tekstur lebih lembek dan berminyak. Pada umumnya dodol dibuat dengan menggunakan bahan dasar tepung-tepungan dan buah. Dodol tomat merupakan salah satu inovasi dodol dari buah-buahan. Penelitian ini membahas analisis Kualitas Dodol Tomat Yang Dihasilkan Dari Substitusi Tepung Beras dengan perbandingan tepung beras ketan dan tepung beras sebanyak 1:0, 3:1, 1:1 dan 1:3 pada uji organoleptik terhadap bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa dodol tomat. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dan empat kali pengulangan. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan memberikan angket kepada 5 panelis ahli yang merupakan dosen Ilmu Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga UNP dengan jenis data primer. Data dianalisa menggunakan ANAVA, jika $F_{hitung} \geq F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji *Duncan*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas tekstur dodol tomat. Pengaruh kualitas tekstur dodol tomat dihasilkan dari penggunaan tepung beras ketan dan tepung beras dengan jumlah yang berbeda-beda. Semakin banyak tepung ketan yang digunakan maka tekstur dodol tomat yang dihasilkan akan semakin kenyal dan lengket. Apabila penggunaan tepung beras terlalu banyak maka tekstur dodol yang dihasilkan akan semakin padat dan tidak lengket. Hasil uji kualitas dodol tomat substitusi tepung beras terbaik yaitu pada perlakuan ketiga (X_1) dengan perbandingan tepung beras ketan dan tepung beras sebanyak 3:1.

Kata Kunci : Dodol Tomat, Substitusi Tepung Beras