

PEMBUATAN DODOL DARI BUAH NANGKA

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh :

**ARWINA PRIMA SURYA
NIM 19079012/2019**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2022**

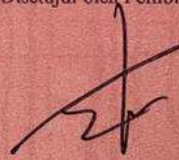
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembuatan Dodol dari Buah Nangka

Judul : Pembuatan Dodol dari Buah Nangka
Nama : Arwina Prima Surya
NIM : 19079012
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

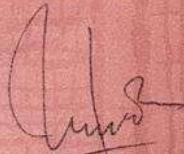
Padang, November 2022

Disetujui oleh Pembimbing



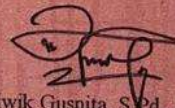
Dr. Elida, M.Pd
NIP. 19611111 198703 2003

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd
NIP. 19761117 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Pembuatan Dodol dari Buah Nangka
Nama : Arwina Prima Surya
NIM : 19079012
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, November 2022

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

Ketua : Dr. Elida, M.Pd

1. 

Anggota : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

2. 

Anggota : Sari Mustika, S.Pt, M.Si

3. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Arwina Prima Surya
NIM : 19079012
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

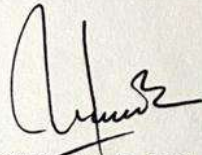
Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :
“Pembuatan Dodol dari Buah Nangka” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Dengan pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, November 2022

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Arwina Prima Surya
NIM. 19079012

ABSTRAK

Arwina Prima Surya. 2022.“Pembuatan Dodol dari Buah Nangka”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Dodol dapat diklasifikasikan menjadi dua, yaitu dodol yang diolah dari buah-buahan dan dodol yang diolah dari tepung-tepungan. Salah satu buah yang dapat digunakan dalam pembuatan dodol adalah buah nangka. Untuk menambah variasi baru dari dodol peneliti menggunakan buah nangka dalam pembuatannya sehingga pemanfaatan buah nangka sebagai bahan pangan bertambah nilai guna dan nilai ekonomis dari buah nangka tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk membuat dodol dengan menggunakan buah nangka dan mendeskripsikan kualitas dodol yang dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian dalam Proyek Akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan penelitian sebanyak 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan yang dilaksanakan pada bulan Oktober 2022 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil uji organoleptik setelah penelitian menunjukkan bahwa kualitas dodol dari buah nangka adalah berbentuk seragam (100%), berbentuk silinder (100%), kualitas warna kuning muda (100%), kualitas tekstur kenyal (100%), kualitas aroma harum nangka (66,66%), kualitas rasa manis (100%) dan kualitas rasa nangka (66,66%). Harga jual dari dodol buah nangka adalah Rp. 21.500/250 gram.

Kata Kunci : Dodol, Buah Nangka, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir yang berjudul “Pembuatan Dodol dari Buah Nangka”. Tugas akhir ini di tulis untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Diploma III Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam melaksanakan proyek akhir ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd., Ph.D. selaku Dekan Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si. selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si., selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si., selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Dr. Elida, M.Pd., selaku Dosen Penasehat Akademik, Pembimbing Akademik dan Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan masukan

dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

6. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si., dan Ibu Sari Mustika, S.Pt, M.Si., selaku dosen penguji proyek akhir yang telah memberikan masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
7. Bapak dan Ibu Dewan Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Kepada Orang tua, suami, anak, dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.
10. Kepada teman-teman dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu disini, terimakasih atas bantuan dan dorongannya untuk menyelesaikan Proyek Akhir ini.

Dalam Proyek Akhir ini penulis berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya tugas akhir ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tak luput dari kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dimasa yang akan datang.

Padang, November 2022

Arwina Prima Surya

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat Penelitian	3
BAB II KERANGKA TEORITIS	5
A. Kajian Teori	5
B. Buah Nangka.....	26
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	33
A. Jenis Penelitian	33
B. Tempat Penelitian	33
C. Persiapan Bahan.....	33
D. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Dodol Nangka	35
E. Proses Pembuatan Dodol Nangka.....	35
F. Jenis Data dan Sumber Data	37
G. Bagan Proses Pengolahan Dodol Nangka.....	39
H. Tahap Penelitian	40
I. Uji Organoleptik	42
J. Teknik Analisis Data	42
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	43
A. Temuan	43
B. Pembahasan	53
C. Analisis Harga.....	57
BAB V PENUTUP	61
A. Kesimpulan	61
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN.....	66

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Standar Dodol Nanas.....	7
2. Kandungan Gizi Tepung Beras Ketan.....	9
3. Komposisi Zat Gizi Daging Buah Nangka per 100 gram.....	32
4. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Dodol.....	35
5. Resep Dodol Nangka.....	36
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Pembuatan Dodol Dari Buah Nangka.....	43
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Silinder) Pembuatan Dodol Dari Buah Nangka.....	45
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning Muda) Pembuatan Dodol Dari Buah Nangka.....	46
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kenyal) Pembuatan Dodol Dari Buah Nangka.....	48
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum Nangka) Pembuatan Dodol Dari Buah Nangka.....	49
11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Pembuatan Dodol Dari Buah Nangka.....	50
12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Nangka) Pembuatan Dodol Dari Buah Nangka.....	52
13. Anggaran Biaya Pembuatan Dodol dari Buah Nenas.....	57
14. Anggaran Biaya Pembuatan Dodol dari Buah Nangka.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Dodol.....	5
2. Tepung Beras Ketan.....	8
3. Santan Kelapa.....	9
4. Gula Pasir.....	11
5. Gula Merah.....	12
6. Garam.....	13
7. Timbangan Digital.....	14
8. Waskom.....	15
9. Gelas Ukur.....	16
10. Saringan.....	17
11. Wheat Straw Bowl.....	17
12. Pisau	18
13. Sendok Makan.....	18
14. Lap Kerja.....	19
15. Talenan.....	19
16. Wajan.....	20
17. Blender.....	20
18. Loyang.....	21
19. Sendok Kayu.....	21
20. Kompor.....	22
21. Buah Nangka.....	26
22. Nangka Bubur.....	28
23. Nangka Cempedak.....	28
24. Nangka Salak.....	29
25. Bagan Proses Pengolahan Dodol dari Buah Nangka.....	39
26. Diagram Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Seragam) Pembuatan Dodol Dari Buah Nangka.....	44
27. Diagram Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Silinder) Pembuatan Dodol Dari Buah Nangka.....	46
28. Diagram Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Kuning Muda) Pembuatan Dodol Dari Buah Nangka.....	47
29. Diagram Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Kenyal) Pembuatan Dodol Dari Buah Nangka.....	48
30. Diagram Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum Nangka) Pembuatan Dodol Dari Buah Nangka.....	50
31. Diagram Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Pembuatan Dodol Dari Buah Nangka.....	51
32. Diagram Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Nangka) Pembuatan Dodol Dari Buah Nangka.....	53
33. Peralatan Penelitian.....	66
34. Bahan Kontrol Penelitian.....	67
35. Bahan Uji Penelitian.....	67
36. Proses Pembuatan Dodol dari Buah Nangka.....	68

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian.....	68
2. Angket Penelitian.....	71
3. Surat Rekomendasi.....	75
4. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir.....	76
5. Surat Tugas Pembimbing.....	77
6. Surat Izin Melakukan Penelitian.....	78
7. Surat Penelitian.....	79

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia kaya akan keanekaragaman hayati, yang memiliki potensi untuk dimanfaatkan di bidang pangan. Umumnya produk-produk pangan bersifat mudah rusak (*perishable*). Dalam hal ini, industri pangan mempunyai peran penting karena dengan teknologi yang tepat maka produk yang mudah rusak tersebut bisa diolah menjadi aneka produk olahan yang aman, awet, layak dikonsumsi manusia, sehingga mengurangi terjadinya kehilangan (*losses*) yang mubazir (Hariyadi, 2014).

Indonesia memiliki kekayaan khasanah kuliner tradisional berupa lauk pauk, sayur-sayuran, dan kue-kue yang semuanya disajikan dalam berbagai rasa, aroma, bentuk, dan warna yang memikat mata. Kue dodol merupakan salah satu permata kuliner masyarakat Indonesia yang masih bertahan hingga saat ini. Dodol adalah makanan tradisional yang sudah populer sejak zaman dahulu dan banyak dijual di pasar. Saat ini dodol dikenal dengan nama daerah asal seperti dodol Garut, dodol Kudus atau jenang Kudus, gelamai Sumatera Barat, dodol durian (lempog) dari Sumatera dan Kalimantan, dodol buah-buahan seperti dodol apel, dodol strawberry, dodol papaya, dan sebagainya (Muhammad, 2012). Dodol dapat diklasifikasikan menjadi dua, yaitu dodol yang diolah dari buah-buahan dan dodol yang diolah dari tepung-tepungan, antara lain tepung beras dan tepung ketan (Sunarmani, 2012).

Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan tentang bahan makanan pada saat ini dodol sudah banyak divariasikan. Variasinya dari rasa dan penambahan bahan dari umbi-umbian dan buah-buahan mulai dari daging buah hingga kulit buah. Dodol buah adalah salah satu jenis makanan awetan berupa sari buah atau buah-buahan yang sudah dihancurkan yang ditambahkan tepung ketan, santan, dan gula dimasak hingga mengental tidak lengket (Monika, M.,2014). Hampir semua jenis buah dapat diolah menjadi dodol. Cita rasa dodol yang dihasilkan tergantung jenis buah yang digunakan, rasa dan aromanya akan sama dengan buah aslinya. Salah satu buah yang dapat digunakan dalam pembuatan dodol adalah buah nangka.

Nangka merupakan salah satu sumber daya alam negara kita. Tanaman yang dikenal dengan nama nangka ini mudah dibudidayakan di berbagai lingkungan dan dapat ditemukan di seluruh wilayah kepulauan Indonesia. sehingga akan mudah mendapatkan nangka dimana-mana. Produksi nangka di Indonesia per tahun terus meningkat, pada tahun 2019 produksi nangka yang dihasilkan sebanyak 779.859 ton, pada tahun 2020 sebanyak 824.068ton, dan pada tahun 2021 sebanyak 906.514 ton (Badan Pusat Statistik, 2022)

Nangka, salah satu buah yang bisa ditambahkan dalam pembuatan dodol. Dengan penambahan nangka dalam pembuatan dodol akan meningkatkan nilai gizi dodol yang dihasilkan. Nangka memiliki kandungan nutrisi yang beragam diantaranya 1.72 gr Protein, 1.5 gr Fiber. Selain itu, nangka juga memiliki cita rasa yang kuat sehingga banyak diminati oleh masyarakat (Wijayanti, 2017).

Berdasarkan literatur yang sudah ada dari berbagai penelitian sebelumnya telah ada yang melakukan penelitian tentang dodol, diantaranya :

1. Analisa kualitas dodol tomat yang dihasilkan dari substitusi tepung beras, Febri Ananda (2021),
2. Penggunaan buah pepaya dalam pembuatan dodol, Sari Putri (2018),
3. Analisa kualitas dodol ekstrak kulit buah naga merah, Mardiah Wati (2019),
4. Pembuatan dodol talas, Buana Fikri (2016),
5. Pengaruh penggunaan embacang terhadap kualitas dodol, Mimi Komala Sari (2015),
6. Uji organoleptik dodol jagung, ayu citra ananda (2020).

Berdasarkan beberapa penelitian terdahulu belum ada yang melakukan penelitian tentang pembuatan dodol dari buah nangka. Oleh karena itu, peneliti tertarik melakukan penelitian yang berjudul **“Pembuatan Dodol dari Buah Nangka”** sehingga dapat menciptakan produk baru dibidang makanan.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini, yaitu :

1. Membuat dodol dengan penambahan buah nangka.
2. Mendeskripsikan kualitas dodol dari buah nangka dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai guna dari pangan daerah yaitu buah nangka dalam pembuatan dodol.
2. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis dan masyarakat dalam penggunaan buah nangka dalam pembuatan dodol

3. Menambah variasi baru dari dodol yaitu dengan menggunakan buah nangka.
4. Sebagai bahan acuan bagi penelitian selanjutnya yang ingin meneliti tentang pemanfaatan buah nangka.
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program Studi Diploma Tiga Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.