

**PERBEDAAN KUALITAS DODOL MENGGUNAKAN EKSTRAK BUAH NAGA
MERAH DAN BUAH NAGA SUPER MERAH**

SKRIPSI

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh
gelar Sarjana Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**MELIA PUTRI
NIM. 2019/19075032**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

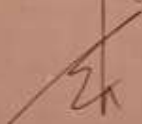
PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : Perbedaan Kualitas Dodol Menggunakan Ekstrak
Buah Naga Merah dan Buah Naga Super Merah
Nama : Melia Putri
NIM : 19075032
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2023

Disetujui Oleh:

Pembimbing,

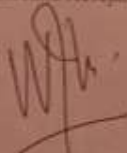


Dr. Elida, M. Pd

NIP. 19611111 198703 2003

Mengetahui,

Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Dr. Weni Nelming, S. Pd, M. Pd, T

NIP. 19790727 200312 2002

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : **Perbedaan Kualitas Dodol Menggunakan Ekstrak Buah Naga Merah dan Buah Naga Super Merah**
Nama : Melia Putri
NIM : 19075032
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2023

Disetujui Oleh:

Pembimbing,



Dr. Elida, M. Pd

NIP. 19611111 198703 2003

Mengetahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Dr. Weni Nelmira, S. Pd, M. Pd, T

NIP. 19790727 200312 2002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Melia Putri
NIM : 19075032

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Dengan Judul:

Perbedaan Kualitas Dodol Menggunakan Ekstrak Buah Naga Merah dan
Buah Naga Super Merah

Padang, November 2023


Tim Penguji

Tanda Tangan

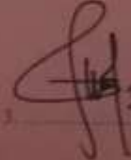
Ketua : Dr. Elida, M. Pd

1. 

Anggota : Dikki Zulfiqar, M. Pd

2. 

Anggota : Cici Andriani, M. Pd

3. 

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Melia Putri
NIM : 19075032

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Dengan Judul:

**Perbedaan Kualitas Dodol Menggunakan Ekstrak Buah Naga Merah dan
Buah Naga Super Merah**

Padang, November 2023

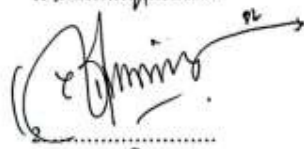
Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Dr. Elida, M. Pd

1. 

Anggota : Dikki Zulfikar, M. Pd

2. 

Anggota : Cici Andriani, M. Pd

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751)7051186 e-mail : ikkfpunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Melia Putri
Nim : 19075032
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul "**Perbedaan Kualitas Dodol Menggunakan Ekstrak Buah Naga Merah dan Buah Naga Super Merah**" adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

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

Padang, November 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmira, S. Pd., M. Pd. T
NIP. 19790727 200312 2002

Saya yang menyatakan

Melia Putri
NIM. 19075032

ABSTRAK

Melia Putri. 2023 : “Perbedaan Kualitas Dodol Menggunakan Ekstrak Buah Naga Merah dan Buah Naga Super Merah. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini di latar belakang untuk memanfaatkan buah naga sebagai pewarna alami dari bahan lokal yaitu buah naga merah dan buah naga super merah, sehingga penggunaan *essence* sebagai bahan tambahan dalam pembuatan dodol dapat di minimalisir serta mampu memberikan inovasi dan variasi pada produk dodol. Selain itu, penggunaan ekstrak buah naga pada dodol diharapkan mampu mengurangi kerugian pasca panen karena buah naga memiliki kandungan air yang tinggi sehingga tidak dapat disimpan dalam waktu yang lama. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan kualitas dodol yang menggunakan ekstrak buah naga merah dan buah naga super merah terhadap bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Jenis penelitian yaitu eksperimen murni menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Data diperoleh langsung dari 3 orang panelis melalui pengisian angket uji organoleptik terhadap kualitas dodol. Data ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan analisis menggunakan *Independen Sample T Test* pada program SPSS versi 23. Apabila hasil t hitung $>$ t tabel maka dinyatakan terdapat perbedaan, namun sebaliknya apabila t hitung $<$ t tabel maka dinyatakan tidak terdapat perbedaan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan kualitas organoleptik dodol ekstrak buah naga merah dan buah naga super merah terhadap kualitas bentuk, aroma, tekstur, dan rasa. Hal tersebut dibuktikan melalui hasil deskripsi data (rata-rata) yang sama pada setiap perlakuan, yaitu kualitas bentuk dodol silinder, rapi dan seragam 4.00, aroma khas buah naga 2.33, tekstur kenyal 3.89, tekstur semi basah 4.00, rasa manis 3.78. Melalui uji statistik, pada setiap indikator kualitas bentuk, aroma, tekstur, dan rasa menunjukkan hasil bahwa t hitung $<$ t tabel, artinya tidak terdapat perbedaan kualitas dodol menggunakan ekstrak buah naga merah dan buah naga super merah terhadap kualitas dodol, dengan hasil kualitas bentuk (silinder, rapi dan seragam), aroma (kurang beraroma buah naga), tekstur (kenyal dan semi basah), rasa (manis).

Sedangkan pada kualitas warna dinyatakan terdapat perbedaan kualitas yang dibuktikan melalui rata-rata deskripsi yaitu X_1 3.67 dan X_2 1.67. Pada uji statistik kualitas warna menunjukkan hasil bahwa t hitung $>$ t tabel. Pada kualitas rasa k has buah naga dinyatakan terdapat perbedaan kualitas rasa buah secara deskriptif dengan nilai rata-rata X_1 yaitu 3.67 dan X_2 yaitu 3.00, namun secara uji statistik kualitas rasa buah naga tidak terdapat perbedaan kualitas karena nilai t hitung $<$ t tabel.

Kata Kunci : Dodol, Ekstrak Buah Naga, *Essence*, Pewarna Alami

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah rabbil'aalamiin, puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang senantiasa melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul "**Perbedaan Kualitas Dodol Menggunakan Ekstrak Buah Naga Merah dan Buah Naga Super Merah**". Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yaitu Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan Akhlakul Karimah.

Adapun tujuan penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana Strata Satu pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Selama proses penulisan skripsi ini, disadari banyaknya kekurangan sehingga tidak sedikit bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M. Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S. Pd, M. Pd.T, selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dr. Elida, M. Pd, selaku Dosen Pembimbing dan Penasehat Akademik yang telah memberikan bimbingan, pemikiran, arahan serta dorongan dalam penulisan skripsi ini.

4. Bapak Dikki Zulfikar, M. Pd selaku dosen penguji 1 yang telah memberikan arahan, saran, masukan dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan skripsi ini.
5. Ibu Cici Andriani, M. Pd, selaku dosen penguji 2 yang telah memberikan arahan, saran, masukan dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan skripsi ini.
6. Seluruh Dosen, Staff Tata Usaha, dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Kepada orang tua, saudara, dan keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan dan motivasi baik moral maupun materil sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
8. Kepada para sahabat, dan rekan-rekan seperjuangan yang telah memberikan bantuan dan motivasinya dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan dan masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu penulis sangat mengharapkan saran dan evaluasi dari pembaca, agar bisa lebih baik lagi dan bermanfaat bagi kita semua. Semoga segala bantuan, arahan, dan bimbingan yang telah diberikan mendapatkan balasan dari Allah SWT. Aamiin

Padang, Oktober 2023

Melia Putri

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Pembatasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II KERANGKA TEORITIS.....	8
A. Kajian Teori	8
1. Dodol	8
2. Resep Standar Dodol	10
3. Bahan-bahan yang digunakan dalam Pembuatan Dodol	11
4. Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Dodol	16
5. Teknik Pembuatan Dodol.....	24
6. Kualitas Dodol.....	24
7. Ekstrak Buah Naga	27
B. Kerangka Konseptual.....	33
C. Hipotesis Penelitian	34
BAB III METODE PENELITIAN	35
A. Jenis Penelitian.....	35
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	35
C. Objek Penelitian.....	35
D. Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	36

E. Jenis dan Sumber Data Penelitian.....	37
F. Prosedur Penelitian	38
G. Rancangan Penelitian.....	43
H. Kontrol Validitas.....	44
I. Teknik Pengumpulan Data.....	44
J. Instrumen Penelitian	45
K. Teknik Analisis Data.....	46
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	47
A. Hasil Penelitian	47
B. Pembahasan.....	66
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	76
A. Kesimpulan	76
B. Saran	79
DAFTAR PUSTAKA.....	80

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Tepung Ketan	12
2. Komposisi Buah Naga Merah Segar per 100 gram	32
3. Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Dodol	40
4. Komposisi Bahan Pembuatan Dodol dengan Menggunakan Buah Naga Merah dan Super Merah	41
5. Rancangan Penelitian.....	43
6. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	45
7. Hasil Ringkasan Statistik Uji t Terhadap Kualitas Dodol Ekstrak Buah Naga.....	59
8. Uji statistik Perbedaan Kualitas Bentuk Dodol Menggunakan Ekstrak Buah Naga Merah dan Buah Naga Super Merah	60
9. Uji statistik Perbedaan Kualitas Warna Dodol Menggunakan Ekstrak Buah Naga Merah dan Buah Naga Super Merah	61
10. Uji statistik Perbedaan Kualitas Aroma Dodol Menggunakan Ekstrak Buah Naga Merah dan Buah Naga Super Merah.....	62
11. Uji statistik Perbedaan Kualitas Tekstur Kenyal Dodol Menggunakan Ekstrak Buah Naga Merah dan Buah Naga Super Merah.....	63
12. Uji statistik Perbedaan Kualitas Tekstur Semi Basah Dodol Ekstrak Buah Naga Merah dan Buah Naga Super Merah.....	64
13. Uji statistik Perbedaan Kualitas Rasa Manis Dodol Menggunakan Ekstrak Buah Naga Merah dan Buah Naga Super Merah	65
14. Uji statistik Perbedaan Kualitas Rasa Buah Dodol Menggunakan Ekstrak Buah Naga Merah dan Buah Naga Super Merah	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Dodol	8
2. Tepung Beras Ketan.....	11
3. Santan Kelapa	13
4. Gula Pasir.....	14
5. Garam.....	15
6. Timbangan Digital	17
7. Kom Adonan	17
8. Gelas Ukur	18
9. Saringan	18
10. Pisau.....	19
11. Sendok makan.....	19
12. Lap Kerja	20
13. Wajan	20
14. Kompor Gas	21
15. Blender.....	21
16. Talenan.....	22
17. Spatula Plastik.....	22
18. Spatula Kayu.....	22
19. Loyang	23
20. Plastik lembaran.....	23
21. Buah Naga.....	27
22. Buah Naga Berdaging Putih.....	29
23. Buah Naga Berdaging Merah.....	29
24. Buah Naga Berdaging Super Merah	30
25. Buah Naga Kulit Kuning Berdaging Putih	31
26. Buah Naga yang Dihaluskan dan Disaring	33
27. Kerangka Konseptual.....	34

28. Gambar Diagram Alir Pembuatan Dodol Ekstrak Buah Naga Merah dan Buah Naga Super Merah	47
30. Rata-rata Nilai Kualitas Dodol Menggunakan Ekstrak Buah Naga Super Merah.....	51
31. Rata-rata Nilai Perbedaan Kualitas Dodol Ekstrak Buah Naga Merah dan Buah Naga Super Merah	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Angket Penelitian.....	82
2. Tabulasi Data Penelitian	87
3. Analisis Hasil Uji T	90
4. Alat, Bahan dan Proses Penelitian	92
5. Surat Rekomendasi	97
6. Surat Permohonan Penulisan Skripsi	98
7. Surat Permohonan Pembimbing Skripsi	99
8. Surat Tugas Pembimbing	100
9. Surat Tugas Seminar	101
10. Surat Izin Melakukan Penelitian	102
11. Surat Permohonan Pengajuan Panelis.....	103

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dodol merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang bersifat semi basah. Koswara *et al.* (2017), menyatakan bahwa “Dodol merupakan salah satu hasil olahan pangan yang bersifat Pangan Semi Basah (PSB) karena memiliki kadar air 10-40%, aW 0.65-0.90, serta memiliki tekstur elastis dan padat”. Dodol menjadi salah satu kue yang masih populer di Indonesia dan bertahan sampai saat ini dalam dunia kuliner. Dodol diklasifikasikan menjadi dua, yaitu dodol yang diolah dari buah-buahan dan tepung-tepungan, antara lain tepung beras ketan (Wahyuni *et al.*, 2012).

Berdasarkan Peraturan Kepala BPOM No. 21 Tahun 2016 hlm 109 tentang Kategori Pangan, dodol/jenang/gelamai merupakan produk pangan yang berasal dari tepung beras ketan, santan kelapa, dan gula dengan penambahan bahan makanan lain ataupun tidak yang dimasak hingga mencapai tekstur yang sesuai. Bahan makanan yang digunakan seperti perasa makanan (*essence*) dan buah-buahan segar. Di setiap daerah, dodol dikenal dengan nama yang berbeda, seperti dodol Garut, dodol Kudus atau jenang, dan di Sumatera Barat dikenal dengan kalamai. (Koswara, *et al.* 2017).

Seiring perkembangan ilmu pengetahuan yang semakin luas tentang bahan dalam pembuatan makanan, salah satunya upaya pengembangan dodol yang divariasikan dengan penambahan bahan dari umbi-umbian dan buah-buahan. Berbagai jenis buah dapat dijadikan sebagai bahan tambahan dalam

pengolahan dodol, sehingga warna, aroma, tekstur, dan rasa dodol yang dihasilkan sesuai dengan buah yang digunakan, selain itu penambahan buah ataupun umbi dapat menambah variasi dari produk dodol. Salah satu jenis buah yang digunakan dalam pembuatan dodol yaitu buah naga merah. Yuliarti (2019) menyatakan bahwa “Buah naga merah baik untuk peredaran darah, mengurangi tekanan emosi dan menentralkan toksik dalam darah, mencegah kanker usus, menurunkan kolesterol dan kadar lemak dalam tubuh”.

Berdasarkan penelitian sebelumnya oleh Dian Berliana Hayati (2023) tentang pembuatan dodol buah naga dengan jenis buah naga yang digunakan yaitu ekstrak buah naga super merah, menghasilkan bentuk silinder, rapi, dan seragam, warna dodol yang dihasilkan berwarna merah keunguan dengan tekstur kenyal dan padat, aroma dari dodol yang dihasilkan beraroma buah naga, dengan rasa yang manis dan rasa khas buah naga. Berkaitan dengan hal tersebut, diketahui belum dilakukan penelitian terkait kualitas dodol dengan menggunakan ekstrak buah naga merah yang memiliki tingkat kemanisan yang sama dan warna daging berwarna merah keunguan.

Buah naga merupakan salah satu dari jenis buah yang sudah banyak dikenal dan dibudidayakan saat ini, tanaman ini termasuk ke dalam jenis kaktus dengan sebutan kaktus manis. Buah naga termasuk buah eksotis karena penampilan yang menarik, rasa manis dan asam menyegarkan serta memiliki berbagai manfaat kesehatan. Buah naga memiliki kandungan air yang cukup tinggi, sehingga jika disimpan dalam waktu yang lama, buah naga dapat mudah rusak. Sehingga, untuk mengurangi kerugian, buah naga diolah

menjadi berbagai macam produk olahan seperti dodol, sirup, dan kripik (Wahyuni *et al.*, 2012). Selain itu, hal tersebut juga dapat mempermudah sekaligus meningkatkan jumlah konsumsi buah naga.

Buah naga pada umumnya dikonsumsi dalam bentuk segar sebagai penghilang dahaga karena kandungan air yang sangat tinggi sekitar 90,20% dari berat buah dengan rasa manis. Selain dikonsumsi langsung, buah naga dapat diolah menjadi jus, es krim, sari buah, manisan, maupun selai sehingga semakin memasyarakat (Kristanto, 2014). Buah naga memiliki kandungan *karoten* yang berfungsi menjaga kekebalan tubuh, *tiamin* untuk membantu proses perubahan makanan menjadi energi dan *flavonoid* untuk menetralkan radikal bebas yang menyerang sel-sel tubuh (Laurencia & Tjandra, 2018).

Perkembangan produktivitas buah naga di Sumatera Barat ini cukup banyak, beberapa daerah yang menjadi pusat penanaman buah naga adalah Pasaman, Padang Pariaman, Kabupaten Agam, dan Kabupaten Solok. Buah naga cukup mudah ditemukan dipasaran dengan kisaran harga Rp. 15.000 – 25.000 per kg. Budidaya buah naga di daerah tersebut sudah dilakukan secara intensif untuk menjaga produktivitas dari buah naga. Namun, data lengkap terkait jumlah produktivitas buah naga di Sumatera Barat masih belum tersedia (Hariyanto, 2015).

Buah naga dengan daging berwarna merah yang dibudidayakan terdapat dua jenis, yaitu buah naga berkulit merah dengan daging merah, buah naga berkulit merah dengan daging super merah (Muas *et al.*, 2016). Jenis buah naga merah ini merupakan salah satu jenis buah yang banyak

dibudidayakan di Indonesia. Menurut Kristanto (2014) buah naga berdaging merah memiliki daging buah berwarna merah keunguan dengan berat rata-rata buahnya 400 gram dengan rasa cukup manis.

Sedangkan buah naga super merah memiliki warna daging lebih merah sehingga disebut dengan nama super merah, kadar kemanisan buah cukup tinggi yaitu mencapai 13-15 briks. Buah naga jenis ini memiliki berat buah sekitar 400 – 500 gram per buahnya (Ryan *et al.*, 2013). Buah ini memiliki kandungan warna yang lebih pekat dan kandungan air yang tinggi, maka dari itu buah naga super merah dapat dikonsumsi dalam bentuk segar ataupun juga dapat diolah menjadi olahan makanan untuk mempermudah konsumsi dan memberikan variasi pada produk makanan (Wahyuni, 2011).

Pada pembuatan dodol buah naga bagian buah yang digunakan yaitu daging buah naga. Sebelum dimasukkan kedalam adonan dodol, daging buah harus dipotong dan dihaluskan terlebih dahulu, kemudian disaring sehingga mendapatkan ekstrak dari buah tersebut. Ekstrak adalah hasil ekstraksi dalam bentuk kering, cair, atau kental yang diperoleh dari hasil penyaringan bahan nabati atau hewani dengan cara yang tepat (Diana Febriani *et al.*, 2015).

Beberapa penelitian sebelumnya yang telah melakukan penelitian tentang dodol, diantaranya : 1. Pembuatan dodol dari buah naga, Dian Berliana Hayati (2023), 2. Pembuatan dodol dari buah nangka, Arwina Prima Surya (2022), 3. Analisa kualitas dodol ekstrak kulit buah naga merah, Mardiah Wati (2019), 4. Pengaruh penggunaan embacang terhadap kualitas dodol, Mimi

Komala Sari (2015), 5. Uji organoleptik dodol jagung, Ayu Citra Ananda (2020), 6. Eksperimen pembuatan dodol labu kuning, Mia Aulia Fatma (2015).

Berdasarkan permasalahan dan beberapa penelitian terdahulu, belum ada yang melakukan penelitian tentang pembuatan dodol dengan menggunakan jenis buah naga yang berbeda yaitu buah naga merah dan buah naga super merah. Oleh karena itu, peneliti tertarik melakukan penelitian yang berjudul **“Perbedaan Kualitas Dodol Menggunakan Ekstrak Buah Naga Merah Dan Buah Naga Super Merah”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, maka identifikasi masalah pada penelitian ini dirumuskan sebagai berikut :

1. Terdapat perbedaan warna buah antara buah naga berdaging merah dan buah naga berdaging super merah.
2. Buah naga memiliki kandungan air yang cukup tinggi, sehingga tidak dapat disimpan dalam jangka waktu lama karena dapat mudah rusak.
3. Belum adanya penelitian mengenai perbedaan kualitas dodol menggunakan ekstrak buah naga merah dengan buah naga super merah.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang dikemukakan diatas serta agar penelitian terfokus, maka penulis membatasi masalah yang akan diteliti, yaitu perbedaan kualitas dodol menggunakan ekstrak buah naga yang berbeda, yaitu buah naga berdaging merah dan buah naga berdaging super merah terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah diatas, maka penulis mengemukakan rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Apakah terdapat perbedaan kualitas bentuk dodol yang menggunakan ekstrak buah naga merah dan buah naga super merah?
2. Apakah terdapat perbedaan kualitas warna dodol yang menggunakan ekstrak buah naga merah dan buah naga super?
3. Apakah terdapat perbedaan kualitas aroma dodol yang menggunakan ekstrak buah naga merah dan buah naga super merah?
4. Apakah terdapat perbedaan kualitas tekstur dodol yang menggunakan ekstrak buah naga merah dan buah naga super merah?
5. Apakah terdapat perbedaan kualitas rasa dodol yang menggunakan ekstrak buah naga merah dan buah naga super merah?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah, adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis :

1. Perbedaan kualitas bentuk dodol yang menggunakan ekstrak buah naga merah dan buah naga super merah.
2. Perbedaan kualitas warna dodol yang menggunakan ekstrak buah naga merah dan buah naga super merah.
3. Perbedaan kualitas aroma dodol yang menggunakan ekstrak buah naga merah dan buah naga super merah.

4. Perbedaan kualitas tekstur dodol yang menggunakan ekstrak buah naga merah dan buah naga super merah.
5. Perbedaan kualitas rasa dodol yang menggunakan ekstrak buah naga merah dan buah naga super merah.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diperoleh dari penelitian ini, sebagai berikut :

1. Bagi Penulis
 - a. Diharapkan dapat menambah wawasan dalam mengolah dodol menggunakan buah naga berbeda menjadi produk yang bermanfaat.
 - b. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk mendapatkan gelar sarjana pendidikan di Universitas Negeri Padang (UNP).
2. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan, wawasan dan meningkatkan kreatifitas mahasiswa Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Konsenterasi Tata Boga dalam pengolahan dodol dengan jenis buah naga yang berbeda, serta sebagai literatur untuk melakukan penelitian lebih lanjut.
3. Bagi Masyarakat
 - a. Menambah wawasan masyarakat, terutama yang bergerak di bidang pengolahan makanan.
 - b. Memberikan pengetahuan bagi masyarakat tentang kualitas dodol dengan buah naga yang berbeda, yaitu buah naga merah dengan buah naga super merah.