

PROYEK AKHIR

PENGGUNAAN BUAH PEPAYA DALAM PEMBUATAN DODOL

*Diajukan Sebagai Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Diploma III (D3) Program Studi Tata Boga*



Oleh:

**Sari Putri Adiana
15079035/2015**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2018**

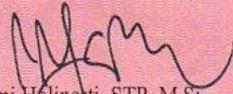
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Buah Pepaya dalam Pembuatan Dodol

Judul : Penggunaan Buah Pepaya dalam Pembuatan Dodol
Nama : Sari Putri Adiana
NIM : 2015/15079035
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2018

Disetujui oleh Pembimbing



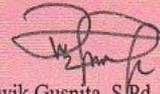
Rahmi Holinesti, STP, M.Si
NIP.19801009 200801 2014

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Ketua Prodi D3 Tata Boga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Sari Putri Adiana
NIM : 15079035
Judul : Penggunaan Buah Pepaya dalam Pembuatan Dodol
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan Fakultas : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Tim Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan perhotelan
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2018

Tim Penguji Nama

Tanda Tangan

Ketua : Rahmi Holinesti, STP, M.Si 1.

Anggota : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd 2.

Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si 3.





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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Sari Putri Adiana
NIM : 15079035
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Penggunaan Buah Pepaya dalam Pembuatan Dodol ”

Adalah benar merupakan hasil karya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, Agustus 2018

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

Dra. Wimelis Syarif, M.Pd
NIP.19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan,

Sari Putri Adiana
NIM.15079035

ABSTRAK

Sari Putri Adiana, 2018. “Pembuatan Dodol dari Buah Pepaya)” Proyek Akhir. Padang: Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Parawisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat dodol dengan menggunakan buah pepaya dan mendeskripsikan kualitas dodol yang dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat dari penelitian ini adalah bertambahnya keanekaragaman hasil olahan dodol dari buah pepaya sebagai produk baru dalam pembuatan dodol. Jenis penelitian dalam Proyek Akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali penelitian yang dilaksanakan pada bulan Juli 2018 , berlokasi di Workshop Tata Boga dan Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Parawisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil penelitian didapatkan melalui uji organoleptik dengan panelis sebanyak 10 orang mahasiswa program Studi D3 Tata Boga dan S1 Tata Boga yang dapat memberikan tanggapan terhadap dodol buah pepaya.. Harga jual dodol dari buah pepaya adalah Rp. 36.000/kotak,-

Kata Kunci: Pepaya Dodol, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan judul **"Penggunaan Buah Pepaya dalam Pembuatan Dodol"** Dalam proses penelitian, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd,Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra.Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang serta Penguji Proyek Akhir.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Parawisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP,M.Si selaku dosen Pembimbing Akademik dan selaku dosen Pembimbing Proyek Akhir.
5. Dosen staf pengajar Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Parawisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Parawisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Kedua orang tua dan saudara yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang telah diberikan.

8. Kepada teman-teman yang memberikan dukungan dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini.

Dalam penulisan Proyek Akhir ini penulis berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunnya laporan ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tentu tak luput dari kekurangan, untuk itu penulisan sangat mengharapkan penulis di masa yang akan datang.

Akhir dari kata semoga penulis berharap proyek akhir ini dapat bergunaan berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulisan sendiri.

Padang, Agustus 2018

Sari Putri Adiana

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	5
C. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Dodol.....	7
B. Pepaya	10
1. Pengertian Pepaya	10
C. Resep Standar Dodol.....	10
D. Bahan-bahan yang Digukan dalam Pembuatan Dodol Pepaya	18
E. Alat-alat yang digunakan Dalam Pembuatan Dodol Pepaya	24
F. Kualitas Dodol Pepaya	28
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Peneitian.....	34
B. Penelitian Proyek Akhir	34
C. Pemilihan Bahan	34
D. Alat-Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Dodol Buah Pepaya	36
E. Proses Pengolahan Dodol Pepaya	37
F. Jenis Data dan Sumber Data	39
G. Tahap Penelitian.....	40
H. Uji Organoleptik.....	41
I. Analis Data.....	42

BAB IV IV TEMUAN

A. Deskripsi Data.....	44
1. Kualitas Bentuk.....	44
2. Kualitas warna.....	46
3. Kualitas Aroma	47
4. Kualitas Kenyal.....	48
5. Kualitas Rasa.....	49
B. Pembahasan.....	49
1. Kualitas Bentuk.....	50
2. Kualitas Warna.....	51
3. Kualitas Aroma	52
4. Kualitas Tekstur	52
5. Kualitas Rasa.....	53
C. Analisis Harga.....	53

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	56
B. Saran.....	58

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Nutrisi Buah Pepaya	15
2. Zat Gizi pepaya Per 100 Gram.....	18
3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Silinder) penggunaan buah pepaya dalam pembuatan dodol	29
4. Deskripsi Data Organoleptik Kualitas Warna (Cokelat) Dodol buah pepaya	30
5. Deskripsi Data Organoleptik Kualitas (Kenyal) Dodol buah pepaya.....	31
6. Deskripsi Data Organoleptik Kualitas Aroma (Harum) Dodol buah pepaya..	32
7. Deskripsi Data Organoleptik Kualitas Rasa (Manis) Dodol buah pepaya	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Dodol	9
2. Bagan Pembuatan Dodol Buah Pepaya.....	40

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang potensial untuk mengembangkan industri olahan berbasis buah, memiliki tanah yang subur dan iklim tropis yang sangat menunjang bagi pertumbuhan berbagai macam buah. Buah-buahan tidak selalu dikonsumsi dalam bentuk segar, tetapi sebagian besar dapat diolah menjadi bentuk dan jenis makanan. Pengolahan ini bertujuan selain untuk memperpanjang masa simpan juga untuk meningkatkan aneka ragam produk. Makanan adalah salah satu buah tangan yang biasanya dijadikan oleh-oleh dari daerah tersebut salah satunya adalah dodol.

Marpaung (2001: 1) mengemukakan bahwa dodol merupakan salah satu jenis makanan manis tradisional yang cukup populer di Indonesia. Dodol merupakan makanan yang terbuat dari campuran tepung ketan, gula merah, gula pasir dan santan yang dididihkan sampai mengental. Sunarmani (2012: 1) mengemukakan bahwa dodol dapat juga diklasifikasikan menjadi dua, yaitu dodol yang diolah dari buah-buahan dan dodol diolah dari tepung-tepungan, antara lain tepung beras dan tepung ketan.

Dari pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa dodol merupakan salah satu makanan manis dari negara Indonesia, terbuat dari campuran tepung ketan, gula merah dan santan yang dimasak hingga mengental dan dapat juga diolah dari sari buah. Seiring dengan perkembangan ilmu

pengetahuan tentang bahan makanan pada saat ini dodol sudah banyak divariasikan. Variannya dari rasa dan penambahan bahan dari umbi-umbian dan buah-buahan.. Satuhu dan Sumarni (2010: 3) mengemukakan bahwa

dodol buah terbuat dari daging buah matang yang dihancurkan, kemudian dimasak dengan penambahan gula dan bahan makanan lainnya atau tanpa penambahan bahan lainnya. Pada dodol buah-buahan diperbolehkan penambahan bahan lainnya, seperti tepung ketan, tepung tapioka, tepung hunkwe, bahan pewarna maupun bahan pengawet.

Sedangkan menurut Monika, M. (2014) menyatakan bahwa dodol buah adalah salah satu jenis makanan awetan berupa sari buah atau buah-buahan yang sudah dihancurkan yang ditambahkan tepung ketan, santan dan gula dan dimasak hingga mengental tidak lengket. Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa dodol buah adalah salah satu jenis makanan awetan yang terbuat dari sari buah atau bubur buah dengan tambahan gula dan tanpa menambahkan tepung ketan dan bahan pengawet serta pewarna makanan yang dimasak hingga mengental dan tidak lengket. 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. Bahan baku dodol buah dapat berasal dari berbagai jenis buah-buahan.

Semakin banyaknya olahan makanan, tidak sedikit orang yang membuat dodol dengan menambahkan Bahan Tambah Pangan (BTP) yang tidak sesuai dengan yang dibutuhkan seperti: pewarna buatan, pemanis buatan, bahan pengawet dan banyak bahan lainnya yang sangat berbahaya bagi tubuh kita. Padahal banyak bahan makanan alami yang dapat

dijadikan sebagai bahan campuran dalam pembuatan dodol salah satunya dengan menambahkan buah-buahan. Selain menambah warna dan rasa, buah-buahan juga dapat menambah nilai gizi pada dodol tersebut. Salah satu buah yang dapat digunakan dalam pembuatan dodol adalah pepaya.

Tanaman pepaya (*Carica papaya* L.). Merupakan tanaman daerah tropis. Tanaman pepaya berasal dari Meksiko dan Kosta Rika, dimana tanaman ini kemudian menyebar ke berbagai negara. Tanaman pepaya mulai masuk ke Indonesia pada abad ke-19. Menurut Hieronymus Budi Santoso (1998: 11) bahwa “pengembangan tanaman pepaya di Indonesia pada tahun (1925-1930) merupakan jenis pepaya semangka, pada saat ini pepaya suah tersebar keseluruh propinsi di Indonesia”. Tanaman pepaya lebih senang tumbuh di lokasi yang banyak hujan (cukup tersedia air) dengan curah hujan 1.000-2.000 mm pertahun. Daerah yang terbuka (tidak ternaungi), tidak tergenang air dan mempunyai tanah yang subur dengan porositas yang baik dengan Ph 6-7 adalah yang paling disenangi oleh tanaman pepaya. Tanah yang mempunyai drainase tidak baik akan menyebabkan tanaman mudah terserang penyakit pada akarnya (Sunarjono, 2000).

Propinsi Sumatera Barat adalah salah satu sentra produksi Pepaya terbesar di Indonesia. Keragaman pepaya lokal sangat tinggi. Pada bulan September 2013 tim pepaya melakukan eksplorasi di Kabupaten Tanah Datar dan Pariaman. Dari hasil eksplorasi tersebut di dapat 10 jenis pepaya daerah Tanah Datar dan 8 jenis di daerah Pariaman. Keragaman yang ada

antara lain pada bentuk dan ukuran buah. Buahnya termasuk dalam tipe buah berdaging dengan bentuk bulat telur sampai lonjong, kulit luar tipis, dan daging buah tebal dengan rongga besar di tengah. Buah Pepaya daerah Tanah Datar mempunyai bobot buah mencapai 1.2 sampai dengan 6 kg dengan tingkat kemanisan antara 8 – 13 Brix^o, bentuk buah lonjong memanjang dan warna daging buah kuning orange dan kuning. Warna daging buah kuning jarang disukai oleh konsumen karena warnanya yang kurang menarik, warna daging buah yang disukai oleh konsumen adalah yang berwarna kemerahan.

Buah pepaya merupakan komoditas pertanian yang relatif murah sehingga dapat dijangkau oleh masyarakat. Melihat kandungan gizi yang banyak dan harga yang murah, perlu adanya peningkatan penganekaragaman produk olahan pepaya agar memiliki daya jual yang tinggi. Salah satunya yaitu mengolah pepaya matang menjadi olahan dodol.

Pepaya memiliki kandungan gizi yang bermanfaat bagi tubuh baik yang masih dalam kondisi mentah atau muda maupun yang sudah matang, memiliki kandungan gizi dan kalori yang cukup. Buah pepaya yang masak mengandung *betakaroten*, *betacryptoxanthin*, serta *lutein* dan *zeaxanthin* yang berfungsi sebagai anti kanker. Buah pepaya juga mengandung vitamin A, vitamin C, dan asam folat. Keunggulan lain dari buah pepaya adalah tinggi serat, rendah lemak, tanpa kolesterol, dan rendah sodium Muktiani (2011 : 21).

Buah pepaya masak mudah mengalami kerusakan, oleh karena itu perlu diolah menjadi pangan olahan lainnya, seperti rujak, jus, minuman penyegar, campuran agar-agar, selai, atau manisan (Verheij & Coronel, 1997). Dalam makanan, buah pepaya menjadi bahan baku pembuatan (pencampur) saus tomat yakni untuk penambah cita rasa, warna dan kadar vitamin (Ashari, 1995). Selain jenis olahan tersebut, jenis olahan lainnya dapat dibuat adalah dodol papaya.

B. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Membuat dodol dengan penambahan pepaya.
2. Mendeskripsikan kualitas dodol dari pepaya dilihat dari segi:
 - a. Bentuk
 - b. Warna
 - c. Aroma
 - d. Tekstur
 - e. Rasa

C. Manfaat Penelitian

1. Menambah wawasan bagi penulis dalam bidang penelitian ilmiah.
2. Meningkatkan kreatifitas bagi pembaca dalam memvariasikan olahan dari pepaya.
3. Sebagai bahan acuan bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang pemanfaatan pepaya.

4. Memberikan informasi yang bermanfaat bagi masyarakat tentang variasi pembuatan dodol pepaya.
5. Menambah pengetahuan bagi penulis pada penelitian eksperimen
6. Sebagai salahh satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan progam studi D3 Tata Boga, Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.