

**PENGARUH PENGGUNAAN EMBACANG TERHADAP
KUALITAS DODOL**

SKRIPSI

***Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Pendidikan (S.Pd) di Jurusan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang***



Oleh :

**MIMI KOMALA SARI
97809-2009**

**JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2015**

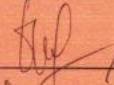
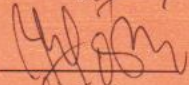
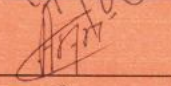
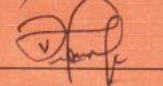
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Dinyatakan Lulus setelah dipertahankan didepan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik
Universitas Negeri Padang

Judul : Pengaruh Penggunaan Embacang Terhadap Kualitas Dodol
Nama : Mimi Komala Sari
BP/NIM : 2009/97809
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Konsentrasi : Pendidikan Tata Boga
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik

Padang, Februari 2015

Tim Penguji

	Nama	Tanda Tangan
1. Ketua	: Dra. Liswarti Yusuf, M.Pd	1. 
2. Sekretaris	: Rahmi Holinesti, STP, M.Si	2. 
3. Anggota	: Dr. Asmar Yulastri, M.Pd	3. 
4. Anggota	: Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd	4. 
5. Anggota	: Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si	5. 

PERSETUJUAN SKRIPSI
PENGARUH PENGGUNAAN EMBACANG TERHADAP
KUALITAS DODOL

Nama : Mimi Komala Sari
BP/NIM : 2009/97809
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Konsentrasi : Pendidikan Tata Boga
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik

Padang, Februari 2015

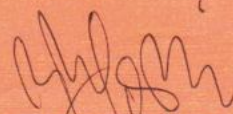
Disetujui Oleh

Pembimbing I



Dra. Liswarty Yusuf, M.Pd
NIP. 19490419 197703 2001

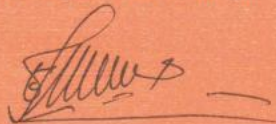
Pembimbing II



Rahmi Holinesti, STP, M.Si
NIP. 19801009200801 2014

Mengetahui

Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga



Dra. Ernawati, M.Pd
NIP. 19610618 198903 2 002



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171
Telp. (0751) 7051186 FT: (0751) 7055644, 445118 Fax 7055644
E-mail : info@ft.unp.ac.id



Certified Management System
DIN EN ISO 9001:2008
Cert.No. 01.100 086042

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Mimi Komala Sari
NIM/TM : 97809/2009
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :

“PENGARUH PENGGUNAAN EMBACANG TERHADAP KUALITAS DODOL”

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

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

Diketahui,

Ketua Jurusan KK FT UNP

Dra. Ernawati, M.Pd
NIP.19610618 198903 2002

Saya yang menyatakan,

Mimi Komala Sari
NIM. 97809

ABSTRAK

Mimi Komala Sari, 2015: Pengaruh Penggunaan Embacang Terhadap Kualitas Dodol

Penggunaan embacang merupakan salah satu upaya penganeekaragaman bahan pangan. Embacang mengandung zat gizi yang cukup yang dapat digunakan dalam pengolahan makanan antara lain: mengandung vitamin, karbohidrat, asam, protein, lemak, mineral dan air. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan embacang sebanyak 65%, 75%, 85% dan 100% terhadap kualitas warna coklat, aroma khas embacang, rasa manis dan rasa khas embacang serta tekstur kenyal dan halus dodol yang dihasilkan.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen menggunakan metode rancangan acak lengkap, yaitu penggunaan embacang dengan perbedaan jumlah (65%, 75%, 85% dan 100%) sebanyak tiga kali ulangan atau percobaan yang dilaksanakan di workshop Tata Boga Jurusan KK FT UNP pada bulan November 2014. Panelis adalah mahasiswa Jurusan Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga yang telah lulus mata kuliah Teknologi Pangan yang berjumlah 30 orang. Variabel bebas adalah penggunaan embacang dengan jumlah penggunaan 65% (X_1), 75% (X_2), 85% (X_3) dan 100% (X_4) dan variabel terikat (Y) adalah kualitas dodol warna (Y_1), aroma khas embacang (Y_2), rasa manis (Y_3), rasa khas embacang (Y_4), tekstur kenyal (Y_5) dan tekstur halus (Y_6). Instrumen yang digunakan adalah angket organoleptik melalui uji jenjang menggunakan skala likert 1 – 6 dan untuk menguji hipotesis menggunakan statistik ANAVA (analisis varian) dengan cara manual. Jika berpengaruh nyata dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa terdapat pengaruh penggunaan embacang terhadap dodol pada kualitas aroma, rasa khas embacang dan tekstur kenyal, yaitu pada umumnya terdapat pada perlakuan X_4 (100%), sehingga dinyatakan adanya perbedaan antara sampel X_0 , X_1 , X_2 , X_3 dan X_4 , tetapi tidak berpengaruh pada kualitas warna coklat, rasa manis dan tekstur halus dodol sehingga dinyatakan tidak adanya perbedaan yang signifikan antara sampel X_0 , X_1 , X_2 , X_3 dan X_4 .

KATA PENGANTAR



Puji dan Syukur kehadiran ALLAH SWT atas segala rahmat dan hidayah-Nya yang memberikan kesempatan dan kesehatan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengaruh Penggunaan Embacang Terhadap Kualitas Dodol”.

Skripsi ini ditulis untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang. Untuk selanjutnya penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Drs. Syahril, ST., MSCE., Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Kasmita, S.Pd, M.Si selaku Sekretaris Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang sekaligus Pembimbing Akademik.
4. Ibu Dra. Liswarti Yusuf, M.Pd selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan mulai dari penulisan proposal sampai selesainya penulisan skripsi ini.

5. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Pembimbing II yang bersedia meluangkan waktu dan fikiran mulai dari pembuatan proposal sampai selesainya pembuatan skripsi ini.
6. Seluruh Staf Pengajar dan Teknisi pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
7. Buat sahabat yang tak pernah lelah memberikan semangat bagi peneliti, dan para sahabat angkatan 2009 seperjuangan yang tak bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan dorongan moral dalam penyusunan skripsi.
8. Terima kasih untuk kedua orang tua dan keluarga besar yang tak henti-hentinya mendoakan peneliti dalam proses penyusunan skripsi.

Semoga segala bantuan, dorongan, fikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari ALLAH SWT serta hendaknya membawa berkah dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, Amien.

Padang, Februari 2015

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Pembatasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II KERANGKA TEORITIS	
A. Kajian Teori	7
1. Dodol	7
a. Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Dodol	10
1) Tepung Beras Ketan	10
2) Gula Merah	12
3) Santan	13
4) Garam	14
b. Peralatan	15
1) Alat Persiapan	15
a) Lap kerja	15
b) Timbangan	15
c) Pisau	15

d) Blender	16
e) Saringan	16
f) Sendok makan	16
g) Waskom	16
h) Gelas ukur	16
2) Alat Pengolahan	17
a) Wajan	17
b) Sendok kayu	17
c) Loyang	17
d) Kompor	17
3) Alat Penyajian	18
a) <i>Dessert Plate</i>	18
2. Embacang (<i>Mangifera foetida lour</i>)	18
3. Resep Standar Dodol	21
4. Kualitas	21
B. Kerangka Konseptual	23
C. Hipotesis	24

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	25
B. Objek Penelitian	25
C. Definisi Operational dan Variabel Penelitian	25
D. Lokasi dan Jadwal Penelitian	26
E. Jenis dan Sumber Data	26
F. Kontrol Validitas	27
G. Prosedur Penelitian	27
1. Tahap Persiapan	28
a. Bahan	28
b. Alat	28

2. Tahap Penelitian	29
a. Persiapan	29
b. Pembuatan Dodol	29
c. Uji Organoleptik	33
H. Rancangan Penelitian	34
I. Instrumen Penelitian	34
1. Jenis Instrumen	34
2. Kisi-kisi Instrumen Penelitian	35
J. Teknik Pengumpulan Data	35
K. Teknik Analisis Data	36

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian	37
1. Pengaruh Penggunaan Embacang Sebanyak 0 gr, 650 gr, 750 gr, 850 gr, 1000 gr terhadap Kualitas Warna Dodol (Coklat)	38
2. Pengaruh Penggunaan Embacang Sebanyak 0 gr, 650 gr, 750 gr, 850 gr, 1000 gr terhadap Kualitas Aroma Dodol (Khas Embacang)	40
3. Pengaruh Penggunaan Embacang Sebanyak 0 gr, 650 gr, 750 gr, 850 gr, 1000 gr terhadap Kualitas Rasa Dodol	42
a. Rasa Manis	42
b. Rasa Khas Embacang	44
4. Pengaruh Penggunaan Embacang Sebanyak 0 gr, 650 gr, 750 gr, 850 gr, 1000 gr terhadap Kualitas Tekstur Dodol	47
a. Tekstur (Kenyal)	47
b. Tekstur (Halus)	50

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	57
B. Saran	58

DAFTAR PUSTAKA	59
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN

1. Surat Tugas Pembimbing	61
2. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	63
3. Surat Bebas Labor	65
4. Petunjuk Pengisian Angket	66
5. Hasil Tabulasi Penelitian Terhadap Kualitas Dodol	70
6. Perhitungan Anava (Uji Jenjang) Dan Uji Duncan Kualitas Dodol	76
7. Dokumentasi	85
8. Kartu Konsultasi	89

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Kimia Tepung Beras Ketan Putih yang Telah Ditumbuk Dalam berat 100 Gram	12
2. Komposisi Gizi Santan Kelapa Dalam 100 gr	14
3. Komposisi Kandungan Gizi Embacang Tiap 100 gr.....	20
4. Resep Standar Dodol	21
5. Resep Penelitian Dodol	30
6. Disain Penelitian	33
7. Kisi-kisi Instrumen Penelitian	35
8. Anava	38
9. Hasil Analisis Varian Kualitas Warna Dodol Embacang	39
10. Hasil Analisis Varian Kualitas Aroma Dodol Embacang	41
11. Uji Lanjut Duncan Multiple Range Test	42
12. Hasil Analisis Varian Kualitas Rasa (Manis) Dodol Embacang	44
13. Hasil Analisis Varian Kualitas Rasa (Embacang) Dodol Embacang ...	46
14. Uji Lanjut Duncan Multiple Range Test	47
15. Hasil Analisis Varian Kualitas Tekstur (Kenyal) Dodol Embacang ...	48
16. Uji Lanjut Duncan Multiple Range Test	49
17. Hasil Analisis Varian Kualitas Tekstur (Halus) Dodol Embacang	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Galamai.....	8
2. Tanaman Ambacang dan buahnya	19
3. Kerangka Konseptual	24
4. Diagram Alir Proses Pembuatan Dodol	32
5. Rata-rata Kualitas Uji Jenjang Warna	38
6. Rata-rata Kualitas Uji Jenjang Aroma.....	40
7. Rata-rata Kualitas Uji Jenjang Rasa Manis	43
8. Rata-rata Kualitas Uji Jenjang Rasa Embacang	45
9. Rata-rata Kualitas Uji Jenjang Tekstur Kenyal	47
10. Rata-rata Kualitas Uji Jenjang Testur Halus	50

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.

Buah-buahan umumnya dibuat menjadi berbagai produk olahan, diantaranya: buah kaleng, sari buah, selai, *jelly*, *puree*, keripik bahkan dibuat menjadi dodol. Menurut Suyanti (2004 : 1) “Dodol merupakan salah satu jenis penganan manis tradisional yang cukup populer di Indonesia”. Dodol merupakan makanan yang terbuat dari campuran tepung ketan, gula merah dan santan yang dididihkan sampai mengental (Anonim, 2012: 1). Satuhu dan 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 penganan manis dari negara Indonesia, terbuat dari campuran tepung ketan,

gula merah dan santan yang dimasak hingga mengental dan dapat juga diolah dari sari buah. 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 seperti pisang, pepaya, mangga, nenas, jambu biji, apel, nangka, durian dan buah embacang.

Embacang adalah nama sejenis pohon buah yang masih sekerabat dengan mangga. Orang-orang sering menyebut buahnya sebagai bacang. Dikenal juga dengan aneka nama disetiap daerah seperti asam *hambawang* di Banjar, masyarakat Malaysia menyebutnya buah *macang* atau *machang*, di negara Thailand ambacang dikenal dengan nama *maa chang*, *ma chae* atau *ma mut*, sedangkan di Myanmar dikenal dengan sebutan *la mot*. Dalam bahasa Inggris ambacang disebut *bachang* atau *horse mango*, sementara nama ilmiahnya adalah *Mangifera foetida* Lour (Diyanto, 2010: 1). Buah ambacang memiliki kulit yang tebal, berwarna hijau, kuning, berbintik hitam. Sekarang buah ambacang ini sudah jarang ditemui. Keberadaan pohon ini hampir punah oleh sejenisnya yang lebih manis yaitu mangga. Masyarakat lebih suka menanam pohon mangga karena lebih bernilai ekonomis dibanding embacang (Aisyah, 2013: 2).

Sampai saat ini, masyarakat tidak terlalu menyukai buah embacang, karena buah ini sudah terkenal dengan getahnya yang dapat melukai bibir, bila dikonsumsi langsung. Mereka belum dapat mengolah buah ini menjadi berbagai produk olahan yang memiliki nilai ekonomis. Dilihat dari segi kesehatan, daun

tanaman embacang dapat digunakan sebagai penurun demam, dan bijinya digunakan untuk mengobati penyakit jamur dan kudis (Alwi, 2013: 2). Padahal nilai gizi buah embacang tidak kalah dengan jenis mangga lainnya. Menurut Pracaya (2011: 21) “Buah embacang mengandung vitamin, karbohidrat, asam, protein, lemak, mineral dan air”.

Pada umumnya, masyarakat memanfaatkan embacang muda untuk campuran sambal dan rujak, sedangkan embacang matang dijadikan sebagai buah potong dan untuk campuran minuman atau es saja (Daud, 2011: 1). Penelitian yang dilakukan oleh Buana (2014) menunjukkan bahwa embacang dapat diolah menjadi selai. Namun berdasarkan penelusuran peneliti, belum banyak teknik pengolahan yang dilakukan untuk mengawetkan buah embacang.

Embacang merupakan buah musiman, dimana pada musim panen produksi buah embacang melimpah sehingga para petani menjual buah embacang dengan harga yang sangat murah dan banyak terbuang karena sifatnya yang mudah rusak atau busuk. Berkaitan dengan hal tersebut, salah satu alternatif pemecahan masalah adalah dengan mengolah buah embacang menjadi dodol. Memanfaatkan buah embacang sebagai bahan baku pada pembuatan dodol. Hal ini, dapat menambah keanekaragaman dodol yang telah ada dipasaran. Pada penelitian ini dodol mangga menjadi rujukan untuk pembuatan dodol embacang yang mana mangga masih satu varietas dengan embacang, tetapi dilihat dari serat embacang yang lebih kasar dan banyak daripada mangga maka dari itu penulis menggunakan embacang pada pra eksperimen sebanyak 650 gr, 750 gr, 850 gr

dari hasil pra eksperimen tersebut, rasa embacang kurang berasa, tekstur dodol tidak halus Sedangkan hasil tekstur dodol yang tidak halus penulis melakukan penyaringan ampas embacang sebelum digunakan untuk pembuatan dodol. Dodol embacang ini diharapkan menjadi salah satu bentuk produk inovasi baru, memiliki daya simpan lebih lama dan memiliki kandungan gizi yang lengkap. Berdasarkan hal ini, peneliti tertarik melaksanakan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penggunaan Embacang Terhadap Kualitas Dodol”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Pemanfaatan buah embacang belum optimal di masyarakat.
2. Nilai ekonomis embacang masih rendah.
3. Belum ada penggunaan embacang dalam pembuatan dodol.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas, maka penulis membatasi penelitian pada pengaruh penggunaan embacang sebanyak 650 gr, 750 gr, 850 gr dan 1000 gr terhadap kualitas (warna, aroma, rasa dan tekstur) dodol.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah yang diuraikan di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah pengaruh penggunaan embacang sebanyak 650 gr, 750 gr, 850 gr dan 1000 gr terhadap kualitas warna dodol?

2. Bagaimanakah pengaruh penggunaan embacang sebanyak 650 gr, 750 gr, 850 gr dan 1000 gr terhadap kualitas aroma dodol?
3. Bagaimanakah pengaruh penggunaan embacang sebanyak 650 gr, 750 gr, 850 gr 1000 gr terhadap kualitas rasa dodol?
4. Bagaimanakah pengaruh penggunaan embacang sebanyak 650 gr, 750 gr, 850 gr dan 1000 gr terhadap kualitas tekstur dodol?

E. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis:

1. Pengaruh penggunaan embacang sebanyak 650 gr, 750 gr, 850 gr dan 1000 gr terhadap kualitas warna dodol.
2. Pengaruh penggunaan embacang sebanyak 650 gr, 750 gr, 850 gr dan 1000 gr terhadap kualitas aroma dodol.
3. Pengaruh penggunaan embacang sebanyak 650 gr, 750 gr, 850 gr dan 1000 gr terhadap kualitas rasa dodol.
4. Pengaruh penggunaan embacang sebanyak 650 gr, 750 gr, 850 gr dan 1000 gr terhadap kualitas tekstur dodol.

F. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi:

1. Sebagai informasi dan pengetahuan kepada masyarakat tentang variasi pembuatan dodol dan menganekaragaman hasil dodol sebagai makanan yang bergizi.

2. Sebagai penambahan ilmu pengetahuan mahasiswa jurusan Kesejahteraan Keluarga khususnya Tata Boga dalam mengolah dodol embacang yang berkualitas baik.
3. Peneliti, untuk menambah pengetahuan dan keterampilan dalam membuat produk dodol embacang dengan perbedaan komposisi embacang dan salah satu syarat dalam menyelesaikan studi di Universitas Negeri Padang.

BAB II

KERANGKA TEORITIS

A. KAJIAN TEORI

1. Dodol

Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) definisi dodol adalah “Makanan yang dibuat dari tepung beras ketan, santan kelapa, dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan lain yang diziinkan”. Jenis panganan ini, telah dikenal dan ada sejak zaman Belanda. Hal ini dapat diketahui karena waktu itu para gadis Belanda telah bisa membuat dodol. Bahkan sebagian dari mereka kemudian memperdagangkan panganan tersebut, selain sebagiannya untuk dikonsumsi pribadi (Ahira, 2012: 1).

Dari dulu hingga sekarang dodol yang sangat terkenal adalah dodol garut yang memiliki manis dan legit. Dodol garut sebenarnya berasal dari dua kata yang berbeda. Dodol adalah nama panganan itu sendiri, sedangkan Garut adalah nama kota kecil yang ada di Jawa Barat. Namun kedua kata tersebut kini seakan telah menyatu sama lain. Ketika menyebut dodol maka langsung terbayang ialah kota Garut. Begitu pula, ketika menyebut kota Garut maka sekilas terbayang panganan dodol. Padahal dodol bukan hanya panganan yang terdapat di daerah Garut saja.

Sumatera Barat juga memiliki dodol khas daerahnya. Biasanya dodol lebih dikenal dengan sebutan *galamai*. *Gamalai* merupakan cemilan sejenis

dodol atau jenang yang berkembang di Payakumbuh. Selain di Payakumbuh, *galamai* ini juga ditemukan diberbagai daerah di Sumatera Barat, antara lain: Solok, Pariaman dan Pasaman. Penyebutan kuliner ini juga bervariasi di setiap daerah antaranya: *galamai*, *kalamai*, *calamai*, dan *gelamai*. Dari segi rasa, bagi lidah orang awam *galamai* mirip dengan jenang betawi yang manis dan legit di mulut. Sedikit berbeda dengan dodol atau jenang, dalam adonan *galamai* ditaburkan kacang tanah yang disangrai. Penambahan kacang tanah ini memberikan sentuhan rasa gurih renyah yang unik pada *galamai* (Sita, 2014: 2).



Gambar 1.

***Galamai* (Sita, 2014)**

Secara umum, dodol terbuat dari campuran tepung ketan, gula, santan dan garam, vanili serta berbagai bahan tambahan seperti: kacang tanah, kacang mede, madu dan lain-lain. Semua bahan ini dicampur dan dimasak hingga mengeluarkan minyak yang merupakan tanda bahwa semua bahan ini masak sempurna. Dodol memiliki berbagai keuntungan antara lain tahan lama disimpan atau awet, hal ini dipengaruhi oleh pemakaian bahan dan proses pengolahan. Dodol yang dimasak tidak boleh dibiarkan tanpa pengawasan,

maka dodol tersebut akan hangus pada bagian bawahnya dan akan membentuk kerak. Oleh sebab itu, dalam proses pembuatannya adonan dodol harus diaduk terus-menerus untuk mendapatkan hasil yang baik. Waktu pemasakan dodol kurang lebih membutuhkan waktu 2-3 jam. Bila proses pembuatannya sempurna maka dodol ini mampu bertahan cukup lama yaitu sekitar satu hingga tiga bulan.

Dodol merupakan jenis makanan setengah basah atau semi basah. Makanan setengah basah adalah suatu makanan yang mempunyai kadar air yang tidak terlalu rendah. Tetapi makanan ini dapat bertahan lama selama penyimpanan oleh karena sebagian besar bakteri tidak dapat tumbuh pada a_w 0,90 atau dibawahnya. Menurut Herliani (2013: 126) "Aktivitas air (a_w) dalam makanan menjadi indikator yang memegang peranan penting terjadinya pertumbuhan, kematian dan produksi suatu mikroorganisme dalam makanan". Maka, untuk membuat makanan setengah basah yang tahan lama selama penyimpanan, selain kadar air dibuat menjadi 10-15%, juga a_w makanan harus dibawah 0,90 untuk mencegah pertumbuhan ragi dan kapang (Winarno, 2004).

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 seperti dodol kentang, dodol durian, dodol salak, dodol nenas sehingga dodol yang

dihasilkan menjadi banyak variasi. Menurut Satuhu dan Sumarni (2010: 3) 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 Khasanah (2005: 8) dalam Margareta (2013: 12) mengemukakan 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 dan mengkilat”.

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 atau tanpa menambahkan tepung ketan dan bahan pengawet serta pewarna makanan yang dimasak hingga mengental dan mengkilat.

a. **Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Dodol**

Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan dodol antara lain:

1) Tepung Beras Ketan

Tepung beras ketan adalah salah satu jenis tepung yang berasal dari beras ketan (*Oryza sativa glutinosa*) yaitu varietas dari padi yang

termasuk dalam biji-bijian yang ditumbuk atau diling dengan mesin pengilingan (Damayanti, 2000 dalam Endita Siwindratama, 2011).

Tepung beras ketan memberi sifat kental sehingga membentuk tekstur dodol menjadi elastis, ketika dicampur dengan air dan pada saat dipanaskan. Tepung ketan dapat diperoleh dengan cara perendaman beras ketan selama 2-3 jam. Setelah itu beras ketan dicuci bersih dan ditiriskan. Selanjutnya beras ketan digiling dan diayak dengan ayakan sampai diperoleh tepung ketan yang halus. Semakin halus tepung ketan yang digunakan maka semakin baik karena akan mempercepat pengentalan dodol (Satuhu dan Sunarmani, 2004 dalam Nur Ilma, 2012). Tepung beras ketan yang digunakan untuk membuat dodol adalah tepung ketan yang baru di tumbuk. Agar menghasilkan rasa dodol yang berkualitas baik. Komposisi kimia tepung ketan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1.
Komposisi kimia tepung beras ketan putih yang telah
ditumbuk dalam berat 100 gram

Komposisi	Satuan	Jumlah
Energi	Kal	361
Protein	Gram	7.4
Lemak	Gram	0.8
Karbohidrat	Gram	78.4
Kalsium	Mg	13
Fosfor	Mg	157
Besi	Mg	3.4
Vitamin A	SI	-
Vitamin B1	Mg	0.3
Vitamin C	Mg	-

Sumber: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1981

2) Gula Merah

Gula merupakan senyawa organik yang penting sebagai bahan makanan, karena gula dicerna di dalam tubuh sebagai sumber kalori. Jenis gula yang diberikan dalam pembuatan dodol yaitu gula aren. Fungsi dari gula merah dalam pembuatan dodol yaitu memberi aroma, warna coklat, rasa manis pada dodol. Gula merah disamping sebagai bahan pemberi rasa, juga sebagai pengawet dari pada dodol. Penambahan gula dapat berpengaruh pada kekentalan gel yang terbentuk. Gula akan menurunkan kekentalan, hal ini disebabkan gula akan mengikat air, sehingga pembengkakan butir-butir pati terjadi lebih lambat, akibatnya suhu gelatinasi lebih tinggi. Adanya gula akan menyebabkan gel lebih tahan terhadap kerusakan mekanik (Winarno, 2004).

3) Santan

Santan adalah cairan berwarna putih susu yang diperoleh dari pemerasan daging kelapa yang telah diparut dengan penambahan air dengan jumlah tertentu. Santan yang digunakan dalam pembuatan dodol ini adalah santan kental. Fungsi santan dalam pembuatan dodol secara umum yaitu, sebagai pembentuk tekstur, penambah cita rasa dan pemberi aroma. Santan kental penting dalam pembuatan dodol karena banyak mengandung lemak sehingga dihasilkan dodol yang mempunyai cita rasa yang lezat dan membentuk tekstur kalis. Santan encer berfungsi untuk mencairkan tepung, sehingga terbentuk adonan dan untuk melarutkan gula.

Pembuatan santan dapat dilakukan dengan cara kelapa dikupas kemudian diambil dagingnya. Setelah itu daging buah dicuci dan diparut dengan alat parut sederhana atau mesin pamarut kelapa. Kelapa yang sudah diparut tersebut kemudian ditambah air hangat, lalu diremas dan kemudian dilakukan pemerasan. Perasan pertama akan diperoleh santan yang kental. Selanjutnya ampas ditambahkan air kembali, kemudian diremas-remas dan diperas kembali hingga diperoleh santan yang encer. Nilai gizi santan kelapa dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2.
Komposisi gizi santan kelapa dalam 100 gr

Komposisi	Satuan	Santan	
		Murni	+ Air
Energi	Kal	324	122
Protein	Gram	4.2	2
Lemak	Gram	34,3	10
Karbohidrat	Gram	55.6	7.6
Kalsium	Mg	14	25
Fosfor	Mg	45	30
Besi	Mg	1.9	0.1
Vitamin A	SI	-	-
Vitamin B1	Mg	-	-
Vitamin C	Mg	2	2

Sumber: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1981

4) Garam

Garam merupakan komponen bahan makanan. Menurut Winarno (1988: 15) “makanan yang mengandung garam kurang dari 0,3% akan terasa hambar sehingga rasa yang dihasilkan tidak sempurna”. Garam yang digunakan dalam pembuatan dodol adalah jenis garam dapur (NaCl) yang halus, kering dan bebas dari rasa tajam selain rasa asin. Garam berfungsi untuk memantapkan rasa manis pada dodol, memberikan rasa gurih, memantapkan rasa lezat pada dodol dan membantu menghindari pertumbuhan bakteri karena garam bersifat mengikat air. Selain itu, garam dapur dapat meningkatkan ketahanan dodol.

b. Peralatan

Beberapa alat dalam pembuatan dodol agar menghasilkan kualitas yang baik antara lain:

1) Alat Persiapan

a) Lap Kerja

Lap kerja adalah kain yang berbentuk segi empat yang terbuat dari bahan katun yang multifungsi. Dalam pembuatan dodol kain ini berfungsi untuk mengeringkan peralatan yang telah dicuci dan juga untuk membersihkan meja kerja.

b) Timbangan

Timbangan merupakan salah satu alat pendukung produksi yang berfungsi untuk menimbang bahan-bahan yang akan digunakan karena perbandingan jumlah bahan yang digunakan akan mempengaruhi produk yang akan dihasilkan. Timbangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah timbangan digital yang bisa menimbang bahan makanan dengan berkapasitas 3 kg.

c) Pisau

Pisau yang digunakan untuk mengupas dan memotong buah ambacang sebelum diblender. Pisau yang diperlukan adalah pisau yang terbuat dari bahan *stainless steel*. Dengan demikian, produk tidak terkontaminasi oleh karat pisau.

d) Blender

Blender berfungsi sebagai alat untuk menghaluskan buah ambacang menjadi bubur buah.

e) Saringan

Saringan digunakan untuk menyaring cairan gula, santan dan bubur buah ambacang. Saringan yang digunakan terbuat dari bahan plastik yang berdiameter 20 cm.

f) Sendok Makan

Sendok makan adalah perangkat peralatan makan yang terbuat dari stainless steel, berfungsi untuk mengambil bahan sesuai dengan kebutuhan.

g) Waskom

Waskom terbuat dari *stainless steel* yang berfungsi untuk meletakkan bahan mentah, maupun tempat untuk mencampurkan tepung dengan santan sebelum dipanaskan.

h) Gelas ukur

Dalam pembuatan dodol ini, gelas ukur berfungsi untuk mengukur santan. Gelas ukur yang akan digunakan terbuat dari plastik dengan ukuran $\frac{1}{2}$ liter.

2) Alat Pengolahan

a) Wajan

Wajan yang digunakan berfungsi untuk memasak adonan dodol. Dalam penelitian ini, menggunakan wajan yang berlapis teflon karena wajan tersebut mampu menyerap panas dan menghantarkan panas secara merata.

b) Sendok kayu

Sendok kayu berfungsi dalam pembuatan dodol, yaitu sebagai pengaduk adonan dodol selama proses pemasakan agar tidak hangus.

c) Loyang

Dalam pembuatan dodol menggunakan loyang untuk mencetak dan mendinginkan adonan dodol yang telah masak.

d) Kompor

Fungsi kompor adalah untuk mengubah makanan dari bahan mentah menjadi produk yang matang dan siap dikonsumsi. Kompor terdiri dari berbagai jenis sesuai dengan bahan bakar yang dipakai. Jenis-jenis kompor (kompor gas, kompor minyak, kompor listrik). Kompor yang digunakan dalam pembuatan selai adalah kompor gas.

3) Alat Penyajian

a) *Dessert Plate*

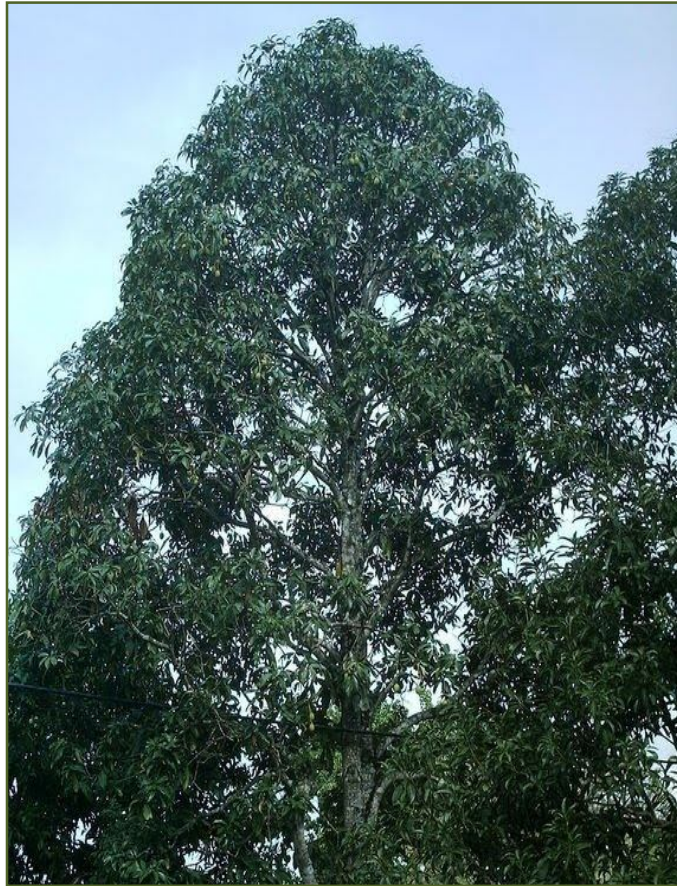
Piring ini digunakan untuk menghidangkan dodol kepada panelis untuk diteliti.

2. Embacang (*Mangifera foetida* Lour)

Menurut Buana (2014: 13) “Embacang adalah salah satu jenis mangga, varietasnya semakin dikembangkan sehingga menghasilkan jenis varietas-varietas baru seperti mangga golek, arumanis, manalagi, endog, lalijiwo, madu, kemang, keweni, pakel, gedong, apel, kopyor, bapang”. Sedangkan Pracaya (2011: 5) mengemukakan bahwa “Penanaman buah mangga di Asia muncul pada beberapa abad yang lalu, sementara dibagian Timur India yang berbatasan dengan Birma tercatat sudah lebih dahulu ada sekitar 4000-6000 tahun silam”. Embacang dapat tumbuh di daerah tropis dan sub tropis. Biasanya pohon embacang tumbuh liar di hutan dan ada yang ditanam sekitar rumah di kawasan kampung. Embacang yang memiliki nama latin *Mangifera foetida* Lour. Buah embacang termasuk buah musiman, yang musim pada bulan Mei – September. Menurut Alwi (2013: 2), klasifikasi ilmiah embacang adalah sebagai berikut:

Kingdom	: <i>Plantae</i> (Tumbuhan)
Subkingdom	: <i>Tracheobionta</i> (Tumbuhan berpembuluh)
Super Divisi	: <i>Spermatophyta</i> (Menghasilkan biji)
Divisi	: <i>Magnoliophyta</i> (Tumbuhan berbunga)
Kelas	: <i>Magnoliopsida</i> (berkeping dua / dikotil)
Sub Kelas	: <i>Rosidae</i>

Ordo : *Sapindales*
Famili : *Anacardiaceae*
Genus : *Mangifera*
Spesies : *Mangifera foetida lour*



Gambar 2.
Tanaman embacang dan buahnya (Daud, 2011)

Gambar 2. embacang tumbuh dengan batang pohon yang besar lurus, dapat mencapai 30-35 m. Kulit kayunya berwarna coklat sampai coklat kelabu tua. Semua bagian tanaman ini mengeluarkan getah bening kelabu keputihan yang lama-lama menjadi kemerahan dan menghitam. Helaian daun embacang

agak kaku, berukuran panjang sekitar 42 cm, lebar 17 cm dan memiliki tangkai sekitar 8 cm. Ujung daunnya runcing dengan pangkal meruncing. Buahnya bulat lonjong atau hampir bulat dengan beratnya bisa mencapai 500 g per buah (Pracaya, 2011: 22). Buah embacang ini memiliki kulit berwarna hijau hingga kuning-kekuningan, kusam dengan bintik-bintik hitam yang ditimbulkan oleh getah buahnya, dan berkulit tebal. Getah buah ini tajam, dapat mengakibatkan gatal-gatal bahkan dapat melukai kulit. Daging buah embacang yang masak, berwarna kuning-jingga pucat sampai kuning, berserat banyak, memiliki rasa asam serta sedikit manis dan memiliki bau yang khas.

Berdasarkan uraian di atas, buah embacang merupakan buah khas Indonesia yang dapat dijumpai tumbuh pada beberapa daerah. Kandungan gizi embacang tidak kalah baik dengan varietas lainnya. Adapun komposisi kimia embacang dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3.
Komposisi kandungan gizi embacang tiap 100 gram

No.	Komposisi	Satuan	Jumlah
1.	Energi	Kal	98
2.	Protein	Gram	1.4
3.	Lemak	Gram	0.2
4.	Karbohidrat	Gram	25.40
5.	Kalsium	Mg	21
6.	Fosfor	Mg	15
7.	Besi	Mg	-
8.	Vitamin A	SI	188
9.	Vitamin B1	Mg	-
10.	Vitamin C	Mg	56
11.	Air	Gram	72.5

Sumber: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1981

3. Resep Standar Dodol

Resep yang digunakan sebagai acuan dalam penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4.
Resep Dodol Mangga

No.	Nama bahan	Jumlah
1.	Mangga	1 kg
2.	Tepung ketan	250 gram
3.	Gula merah	1 kg
4.	Santan kental	1 liter
5.	Garam	1 sdt

Sumber: Suyanti, 2010

Cara membuat:

- a. Buah mangga dicuci dengan air bersih, kupas kulit buah, potong-potong daging buah, lalu hancurkan menjadi bubur buah.
- b. Timbang bubur buah sebanyak 1 kg, rebus bersama gula merah dan santan, kemudian disaring.
- c. Kemudian, tambahkan tepung ketan ke dalam bubur buah.
- d. Masak bubur buah di atas api sedang, lalu aduk sampai dodol matang.
- e. Tuang adonan di atas loyang yang telah diolesi minyak.
- f. Setelah dingin, potong dodol dan bungkus dodol dalam kemasan.

4. Kualitas

Makanan berkualitas dapat dilihat dari pengaruh yang ditimbulkannya, yaitu terjadi rangsangan yang dapat dirasakan oleh indera dalam tubuh

manusia, terutama indera penglihatan, indera penciuman dan indera pegecapan (organoleptik). Menurut Soekarno (1991: 63) “Kualitas adalah tingkat baik atau buruknya penentuan produk makanan umumnya tergantung dari beberapa faktor, diantaranya adalah bentuk, warna, aroma dan rasa disamping nilai gizi dari nilai gizi makanan tersebut”. Sedangkan Herliani (2013: 17) “Kualitas pangan adalah keseluruhan sifat-sifat pangan yang dapat berpengaruh penerimaan pangan oleh konsumen”.

Berdasarkan pendapat di atas, kualitas pangan atau makanan sangat menentukan apakah makanan tersebut disukai atau tidak oleh masyarakat dilihat segi keseluruhan (bentuk, warna, aroma dan rasa disamping nilai gizi makanan). Maka untuk menghasilkan dodol yang berkualitas harus memperhatikan bagaimana pemilihan bahan dengan kualitas yang baik. Komposisi bahan yang digunakan dan memperhatikan hygiene dan sanitasi pengolahan dodol tersebut.

Dodol mempunyai sifat organoleptik yang khas, seperti warna coklat, rasa manis, dan tekstur yang lengket seperti adonan liat. Produk dodol berwarna coklat terutama akibat penambahan gula yang bereaksi dengan protein (menghasilkan reaksi pencoklatan non-enzimatis) serta akibat reaksi karamelisasi dari gula (Margareta, 2013: 42). Kualitas dodol yang baik dilihat dari segi penampakan antara lain: warna. Biasanya konsumen melirik dari segi warna suatu makan. Warna dodol yang dihasilkan coklat yang timbul akibat

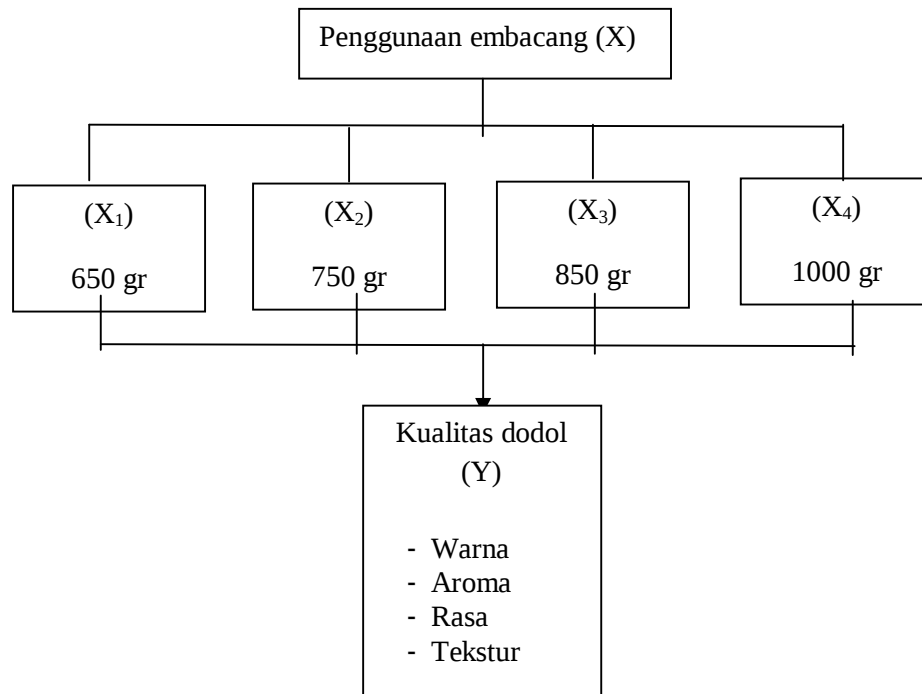
penggunaan gula merah, reaksi karamelisasi yang timbul apabila gula dipanaskan sehingga akan terbentuk warna coklat (Wirnano, 2004: 41).

Sedangkan dari segi *flavor* (bau atau aroma dan rasa). Aroma mempunyai peranan yang sangat penting dalam penentuan derajat penilaian dan kualitas suatu bahan pangan. Menurut Herliani (2013: 17) "Makanan yang beraroma harum ditentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas baik". Dalam pembuatan dodol embacang, menggunakan bahan dan alat yang kualitas baik. Sehingga dalam penelitian ini diharapkan dodol yang beraroma harum khas dari embacang. Begitu pula dengan rasa yang dihasilkan akan tergantung kepada baik atau tidak bahan dan alat yang digunakan. Dodol ini, diharapkan dodol dengan rasa manis dan terasa khas buah embacang.

Tekstur juga termasuk ke dalam segi penilaian masyarakat apabila akan membeli suatu makanan. Tekstur merupakan segi penting dari mutu makanan. Kadang-kadang lebih penting dari bau, rasa, dan aroma. Dodol yang baik mempunyai tekstur elastis dan kalis (Margareta, 2013). Pada penelitian ini, tekstur dodol yang diharapkan dengan penggunaan buah embacang adalah tekstur kenyal dan halus.

B. Kerangka Konseptual

Dodol pada saat ini sudah dikenal luas oleh masyarakat, bahkan tidak asing lagi di lidah rakyat Indonesia. Pada umumnya dodol terbuat dari campuran tepung ketan, tepung beras, gula merah, santan, dan garam. Kerangka konseptual dalam penelitian ini secara keseluruhan dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3.
Kerangka Konseptual

C. Hipotesis

Berdasarkan latar belakang masalah, perumusan masalah dan tinjauan pustaka diajukan hipotesis sebagai berikut:

H_0 = Tidak terdapat pengaruh penggunaan embacang sebanyak 650 gr, 750 gr, 850 gr dan 1000 gr terhadap kualitas dodol.

H_a = Terdapat pengaruh penggunaan embacang sebanyak 650 gr, 750 gr, 850 gr dan 1000 gr terhadap kualitas dodol.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data yang dilakukan dalam penelitian ini maka dapat disimpulkan bahwa:

5. Pengaruh Penggunaan Embacang Sebanyak 650 gr, 750 gr, 850 gr dan 1000 gr terhadap Warna (coklat) Dodol

Berdasarkan uji organoleptik warna (coklat) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_1 (4,01) dengan kategori coklat. Hasil uji ANAVA menyatakan penggunaan embacang tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kualitas warna (coklat).

6. Pengaruh Penggunaan Embacang Sebanyak 650 gr, 750 gr, 850 gr dan 1000 gr terhadap Aroma (khas embacang) Dodol

Hasil uji organoleptik aroma (khas embacang) pada uji jenjang hasil terbaik X_4 (1000 gr) dengan kategori beraroma embacang. Hasil ANAVA menyatakan penggunaan embacang memberikan pengaruh nyata terhadap kualitas aroma (khas embacang).

7. Prngaruh Penggunaan Embacang Sebanyak 650 gr, 750 gr, 850 gr dan 1000 gr terhadap Rasa (manis) Dodol

- a. Rasa (manis)

Hasil uji oorganoleptik rasa (manis) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_1 (650 gr) dengan kategori manis. Hasil ANAVA

menyatakan penggunaan embacang tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kualitas rasa (manis).

b. Rasa (embacang)

Hasil uji oerganoleptik rasa (embacang) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_4 (1000 gr) dengan kategori rasa embacang. Hasil ANAVA menyatakan penggunaan embacang memberikan pengaruh nyata terhadap kualitas rasa (embacang).

8. Pengaruh Penggunaan Embacang Sebanyak 650 gr, 750 gr, 850 gr dan 1000 gr terhadap Tekstur (kenyal) Dodol

a. Tekstur (kenyal)

Hasil uji oerganoleptik tekstur (kenyal) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_4 (1000 gr) dengan kategori kenyal. Hasil ANAVA menyatakan penggunaan embacang memberikan pengaruh nyata terhadap kualitas tekstur

b. Tekstur (halus)

Hasil uji oerganoleptik tesktur (halus) pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_4 (1000 gr) dengan kategori tekstur halus. Hasil ANAVA menyatakan penggunaan embacang tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kualitas tekstur (halus).

B. Saran

Setelah melakukan penelitian ini, peneliti ingin menyampaikan beberapa masukan. Adapun masukan dalam penelitian ini adalah:

1. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dalam pembuatan dodol sebaiknya gunakan buah embacang yang benar-benar matang. Embacang yang benar-benar matang akan mengeluarkan aroma khas buah yang kuat dan rasa maka akan memberikan pengaruh kualitas rasa dan aroma dodol embacang yang baik.
2. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, pada proses pengolahan peneliti menggunakan api besar dari awal hingga dodol matang, sehingga menghasilkan tekstur dodol yang kurang baik karena adanya gumpalan-gumpalan kecil pada dodol. Daripada itu, peneliti menyarankan untuk mencegah terjadinya gumpalan-gumpalan tersebut, maka pada proses pembuatan dodol harus selalu mengontrol besar-kecilnya api dan selalu dilakukan pengadukan hingga dodol masak.
3. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti menggunakan blender untuk menghancurkan buah embacang, lalu penulis menyaring buah embacang agar terpisah dengan ampas buah embacang. Agar mempercepat dalam pembuatan dodol embacang, maka penulis menyarankan menggunakan *juicer* untuk mempermudah dan mempersingkat waktu untuk mendapatkan bubur buah embacang.
4. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang uji hedonik dan daya simpan dodol embacang.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, S. 2013. *Manfaat Buah Bacang*. <http://buabuahan.blogspot.com/2013-02-01.archive.html>. [diakses 15 Februari 2014]
- Alwi. 2013. *Manfaat Buah Bacang (Mangifera Foetida)*. <http://tokoherbalahas.blogspot.com/2013/13/03/manfaat-buah-bacang-mangifera-foetida.html>. [diakses 15 Februari 2014]
- Ahira, A. 2010. *Sejarah Dodol Garut*. <http://sejarah-dodol-garut.Anneahira.com>. [diakses tanggal 23 Februari 2014]
- Anonim. 2010. *Kweni dan pakel (Bacang) Diambang Kepunahan*. <http://www.thecrowdvoice.com/post/kweni-dan-pakel-bacang-diambang-kepunahan-20929027.html>. [diakses 15 Februari 2014]
- _____. 2011. *Bacang atau Manggo Horse*. <http://blogspot.com/2011/06/horse-mango.html> [diakses 15 Februari 2014]
- Buana, S. 2014. *Pengaruh Gula Terhadap Kualitas Selai Embacang (Mangifera feotida lour)*. Skripsi. Padang: Fakultas Teknik. Universitas Negeri Padang
- Daud, A. 2011. *Batang Bacang*. <http://adrydaud.blogspot.com/2011/06/horse-mango.html>. [diakses tanggal 04 September 2014]
- Direktorat Gizi dan Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bharatara Karya Aksara.
- Diyanto, B. 2012. *Cara Membuat Dodol*. <http://resepkoki.com.blogs/entry>. [diakses tanggal 15 Februari 2014]