

**ANALISIS KUALITAS DODOL TOMAT YANG DIHASILKAN DARI
SUBSTITUSI TEPUNG BERAS**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana (S1) Universitas Negeri Padang*



**FEBRI ANANDA
NIM. 2017/17075015**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2021**

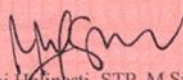
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

ANALISIS KUALITAS DODOL TOMAT YANG DIHASILKAN DARI
SUBSTITUSI TEPUNG BERAS

Nama : Febri Ananda
NIM : 17075015
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2021

Disetujui oleh:
Pembimbing


Rahmi Holinesti, STP, M.Si
NIP. 19801004 200801 2014

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga


Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP. 19610314 198603 2015

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Febri Ananda

NIM : 17075015

Dinyatakan Lulus setelah mempertahankan Skripsi di depan Tim Penguji

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Universitas Negeri Padang

Judul :

Analisis Kualitas Dodol Tomat Yang Dihasilkan Dari Substitusi Tepung Beras

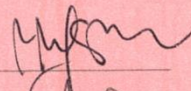
Padang, Agustus 2021

Tim Penguji

Tanda Tangan

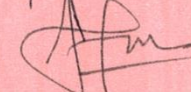
Ketua : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

1.



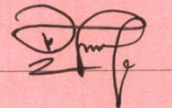
Anggota : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

2.



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

3.





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
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 : ikkfppunp@gmail.com
e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Febri Ananda
BP/NIM : 2017/17075015
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Analisis Kualitas Dodol Tomat Yang Dihasilkan Dari Substitusi Tepung Beras.**

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 hukum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Agustus 2021

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP. 19610314 198603 2015

Saya yang menyatakan

Febri Ananda
NIM. 170705015

ABSTRAK

Febri Ananda, 2021. “Analisis Kualitas Dodol Tomat Yang Dihasilkan Dari Substitusi Tepung Beras”. *Skripsi*. Program Studi Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dodol merupakan makanan tradisional yang cukup populer yang sudah dikenal sejak zaman dahulu yang diolah dengan cara tradisional. Dodol termasuk produk olahan semi basah yang padat dan kenyal, produk sejenis yang dibuat secara tradisional disebut jenang dengan tekstur lebih lembek dan berminyak. Pada umumnya dodol dibuat dengan menggunakan bahan dasar tepung-tepungan dan buah. Dodol tomat merupakan salah satu inovasi dodol dari buah-buahan. Penelitian ini membahas analisis Kualitas Dodol Tomat Yang Dihasilkan Dari Substitusi Tepung Beras dengan perbandingan tepung beras ketan dan tepung beras sebanyak 1:0, 3:1, 1:1 dan 1:3 pada uji organoleptik terhadap bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa dodol tomat. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dan empat kali pengulangan. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan memberikan angket kepada 5 panelis ahli yang merupakan dosen Ilmu Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga UNP dengan jenis data primer. Data dianalisa menggunakan ANAVA, jika $F_{hitung} \geq F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji *Duncan*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas tekstur dodol tomat. Pengaruh kualitas tekstur dodol tomat dihasilkan dari penggunaan tepung beras ketan dan tepung beras dengan jumlah yang berbeda-beda. Semakin banyak tepung ketan yang digunakan maka tekstur dodol tomat yang dihasilkan akan semakin kenyal dan lengket. Apabila penggunaan tepung beras terlalu banyak maka tekstur dodol yang dihasilkan akan semakin padat dan tidak lengket. Hasil uji kualitas dodol tomat substitusi tepung beras terbaik yaitu pada perlakuan ketiga (X_1) dengan perbandingan tepung beras ketan dan tepung beras sebanyak 3:1.

Kata Kunci : Tepung Beras, Tomat, Dodol, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT, atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Analisis Kualitas Dodol Tomat Yang Dihasilkan Dari Substitusi Tepung Beras”**. Skripsi ini di tulis untuk memenuhi persyaratan guna memperoleh gelar sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Segala sesuatu yang telah penulis lakukan dalam upaya menyelesaikan skripsi, tentunya tidak lepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karenanya, dengan rasa hormat dan tulus, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Yasnidawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku Sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dosen Penasehat Akademik.
5. Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini.

6. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku Dosen Penguji di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Dosen Penguji di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Ibu Bapak dosen lainnya, dan seluruh staf Tata Usaha serta teknisi di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Kedua orang tua saya tersayang Ayah Syafri, Ibu Martini yang selalu memberikan motivasi dan dukungan kepada saya sehingga bisa mencapai cita-cita yang diinginkan. Terimakasih atas semua pengorbanan yang sangat luar biasa untuk anak mu ini.
10. Segenap keluarga besar penulis yang selalu memberikan dukungan kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini. Terkhusus kepada kakak pertama saya Lidia Fitri, kakak kedua saya Jon Taufik dan kakak ketiga saya Dina Fitria yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
11. Sahabat seperjuangan S1 Tata Boga 2017 dan teman-teman di jurusan IKK yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan skripsi ini.

Segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat imbalan yang setimpal dari Allah SWT. Amin Ya Rabbal'alamin. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu penulis

mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca. Penulis berharap skripsi ini bermanfaat bagi semua pihak, khususnya bagi penulis. Akhir kata penulis ucapkan terimakasih.

Padang, Agustus 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Rumusan Masalah	3
E. Tujuan Penelitian.....	4
F. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KERANGKA TEORITIS	6
A. Dodol.....	6
B. Tepung Beras.....	23
C. Kerangka Konseptual	24
D. Hipotesis Penelitian.....	25
BAB III METODE PENELITIAN	26
A. Jenis Penelitian	26
B. Tempat dan Waktu Penelitian	26
C. Objek Penelitian	26
D. Defenisi Operasional	27
E. Variabel Penelitian	27
F. Jenis dan Sumber Data	28
G. Prosedur Penelitian.....	29
H. Rancangan Penelitian	34
I. Kontrol Validitas	35
J. Teknik Pengumpulan Data	35
K. Instrumen Penelitian.....	36
L. Teknik Analisis Data	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	38
A. Hasil Penelitian	38
B. Pembahasan	48
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	56
A. Kesimpulan	56
B. Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA.....	60
LAMPIRAN.....	63

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Dodol Tomat	8
2. Kandungan Gizi Tepung Beras Ketan	10
3. Kandungan Gizi Santan Murni per 100 Gram.....	11
4. Kandungan Gizi Gula Pasir Per 100 Gram.....	12
5. Syarat Mutu Dodol	22
6. Resep Standar Penelitian	32
7. Rancangan Penelitian.....	34
8. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian	36
9. Rumus Analisa Varian.....	36
10. Uji Duncan Kualitas Tekstur (Kenyal) Dodol Tomat.....	44
11. Uji Duncan Kualitas Tekstur (Tidak Lengket) Dodol Tomat.....	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Dodol	6
2. Tomat Porselin atau Tomat Sayur	9
3. Tepung Beras Ketan	9
4. Santan	10
5. Gula Pasir.....	12
6. Garam	13
7. Tepung beras.....	23
8. Kerangka Konseptual Dodol Tomat	24
9. Diagram Alir Pembuatan Dodol Tomat.....	33
10. Rata-Rata Nilai Kualitas Bentuk Rapi Dodol Tomat	39
11. Rata-Rata Nilai Kualitas Bentuk Seragam Dodol Tomat	40
12. Rata-Rata Nilai Kualitas Warna Orange Dodol Tomat	41
13. Rata-Rata Nilai Kualitas Aroma Tomat Dodol Tomat	42
14. Rata-Rata Nilai Kualitas Tekstur Kenyal Dodol Tomat.....	43
15. Rata-Rata Nilai Kualitas Tekstur Tidak Lengket Dodol Tomat.....	45
16. Rata-Rata Nilai Kualitas Rasa Manis Dodol Tomat.....	46
17. Rata-Rata Nilai Kualitas Rasa (Tomat) Dodol Tomat.....	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Angket Penelitian.....	63
2. Uji Jenjang Kualitas Dodol Tomat.....	67
3. Tabel Analisa Varian Dodol Tomat.....	70
4. Dokumentasi Penelitian	78
5. Surat Tugas Pembimbing.....	84
6. Surat Izin Penelitian	85
7. Surat Tugas Menguji Skripsi.....	86

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dodol merupakan makanan tradisional yang cukup populer yang telah dikenal sejak zaman dahulu dengan pengolahan secara tradisional. Nama dodol sendiri diambil berdasarkan daerah asalnya seperti dodol dari Garut disebut dodol Garut, dodol dari Kudus disebut dodol Kudus atau jenang Kudus, dodol dari Sumatra Barat disebut gelamai, serta dodol durian atau lempog dari Kalimantan. Dodol tergolong jenis produk olahan semi basah yang padat dan kenyal, produk serupa yang dibuat secara tradisional dikenal dengan sebutan jenang dengan tekstur lebih lembek dan berminyak (Fatma, 2015). Anni Faridah (2018:58) mengatakan bahwa pangan semi basah ialah makanan dengan kadar air sedang yang berbentuk padat dan bisa awet tanpa adanya pemanasan dan pendinginan.

Dodol pada umumnya terbuat dari tepung ketan, gula, santan kelapa dan bahan pangan (SNI 01-2986-2013). Eriyana (2021) mengatakan bahwa dodol dapat dibedakan menjadi dua yaitu dodol yang diolah dari tepung-tepungan dan dodol yang diolah dari buah-buahan. Dodol tomat adalah salah satu jenis dodol yang diolah dengan cara penambahan jus tomat.

Tepung beras ketan terdiri dari dua komponen senyawa yaitu amilopektin dan amilosa. Kandungan amilopektin tepung beras ketan sebanyak 95% dan amilosa sebanyak 5% (Ramadhan, S. 2016). Amilopektin pada tepung beras ketan menghasilkan tekstur yang kenyal saat

dimasak (Nisvianti dkk., 2017). Penggunaan 100% tepung beras ketan dalam pembuatan dodol akan menghasilkan dodol dengan tekstur yang kenyal.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Ruhul Fitri Rosel (2020) tentang pembuatan dodol tomat dapat disimpulkan bahwa kualitas dodol tomat dari segi bentuk, warna, aroma, dan rasa sudah baik, tetapi dari segi tekstur masih kurang. Tekstur dodol tomat yang dihasilkan kenyal tapi masih terlalu lengket. Dengan demikian penulis ingin melakukan penelitian lanjutan yang bertujuan untuk memperbaiki tekstur dodol tomat. Salah satu cara memperbaiki tekstur dodol tomat adalah dengan menggantikan sebagian tepung beras ketan dengan tepung beras putih.

Tepung beras memiliki kandungan amilosa yang tinggi sehingga dapat menghasilkan tekstur yang lembut, tetapi tidak lengket saat dimasak (Salsabila, 2019). Alasan pemilihan tepung beras putih dibandingkan dengan tepung beras merah dan tepung beras hitam karena kandungan amilosa dari tepung beras putih paling rendah dibandingkan tepung beras merah dan hitam. Febriana dkk., (2014) menjelaskan bahwa semakin tinggi kandungan amilosa maka tekstur makanan yang dihasilkan akan semakin kering dan keras, sedangkan tepung beras dengan kandungan amilosa rendah akan menghasilkan makanan dengan tekstur empuk dan lunak. Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “Analisi Kualitas Dodol Tomat Yang Dihasilkan Dari Substitusi Tepung Beras”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Tingginya kandungan amilopektin pada tepung beras ketan putih menyebabkan tekstur dodol tomat yang terlalu lengket.
2. Masyarakat belum mengetahui banyaknya produk olahan yang dapat dihasilkan dari buah tomat.
3. Penelitian tentang analisis kualitas dodol tomat substitusi tepung beras masih belum ada.

C. Batasan Masalah

Batasan dari permasalahan ini adalah tentang analisis kualitas dodol tomat yang dihasilkan dari substitusi tepung beras dengan perbandingan tepung beras ketan putih dan tepung beras sebanyak 3:1, 1:1, dan 1:3 terhadap kualitas dodol tomat dari bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan Batasan masalah yang telah diuraikan, maka permasalahan dapat dirumuskan:

1. Apakah terdapat perbedaan kualitas bentuk dodol tomat yang dihasilkan dari substitusi tepung beras dengan perbandingan tepung beras ketan putih dan tepung beras sebanyak 3:1, 1:1, dan 1:3?

2. Apakah terdapat perbedaan kualitas warna dodol tomat yang dihasilkan dari substitusi tepung beras dengan perbandingan tepung beras ketan putih dan tepung beras sebanyak 3:1, 1:1, dan 1:3?
3. Apakah terdapat perbedaan kualitas aroma dodol tomat yang dihasilkan dari substitusi tepung beras dengan perbandingan tepung beras ketan putih dan tepung beras sebanyak 3:1, 1:1, dan 1:3?
4. Apakah terdapat perbedaan kualitas tekstur dodol tomat yang dihasilkan dari substitusi tepung beras dengan perbandingan tepung beras ketan putih dan tepung beras sebanyak 3:1, 1:1, dan 1:3?
5. Apakah terdapat perbedaan kualitas rasa dodol tomat yang dihasilkan dari substitusi tepung beras dengan perbandingan tepung beras ketan putih dan tepung beras sebanyak 3:1, 1:1, dan 1:3?

E. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis:

1. Pengaruh perbandingan tepung beras ketan putih dan tepung beras sebanyak 3:1, 1:1, dan 1:3 terhadap bentuk dodol tomat.
2. Pengaruh perbandingan tepung beras ketan putih dan tepung beras sebanyak 3:1, 1:1, dan 1:3 terhadap warna dodol tomat.
3. Pengaruh perbandingan tepung beras ketan putih dan tepung beras sebanyak 3:1, 1:1, dan 1:3 terhadap aroma dodol tomat.
4. pengaruh perbandingan tepung beras ketan putih dan tepung beras sebanyak 3:1, 1:1, dan 1:3 terhadap tekstur dodol tomat.

5. Pengaruh perbandingan tepung beras ketan putih dan tepung beras sebanyak 3:1, 1:1, dan 1:3 terhadap rasa dodol tomat.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari dilakukannya penelitian ini antara lain:

1. Bagi masyarakat
 - a. Penganekaragaman olahan dari tomat.
 - b. Menambah wawasan bagi masyarakat tentang penambahan tepung beras terhadap kualitas dodol tomat.
 - c. Membantu penstabilan harga jual tomat pada musim panen.
 - d. Membantu perekonomian petani tomat.
2. Bagi penulis
 - a. Menambah wawasan mengenai pengaruh perbandingan tepung beras ketan putih dan tepung beras terhadap kualitas dodol tomat.
 - b. Sebagai salah satu persyaratan penulis memperoleh gelar sarjana.
3. Bagi mahasiswa
 - a. Menambah ilmu terutama bagi yang berkecimpung dalam bidang pengolahan makanan.
 - b. Sebagai literatur yang relevan bagi penelitian selanjutnya.