

KUALITAS DODOL BUAH TERONG BELANDA DENGAN VARIASI PENAMBAHAN GULA

(Quality Of Dutch Eggplant Fruit Dodol With Added Sugar)

Aimi Dwi Yanti Putri¹, Rahmi Holinesti^{*2}, Wiwik Gusnita³, Juliana Siregar⁴

^{1,2,3,4}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: r.holinesti@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

Fruit dodol is a type of processed agricultural product that is semi-wt, white to brown in color, made from a mixture of sticky rice flour, sugar and coconut milk. This research aims to analyze the quality of Dutch eggplant dodol by adding variations of sugar of 0 gr, 100 gr, 150 gr and 200 gr. Regarding the quality of shape, color, aroma, texture and taste of dodol. This type of research is a pure experiment with a completely randomized design (RAL) method consisting of 4 treatment and 3 repetitions, to analyze the quality of tamarillo fruit dodol with variations in the addition of sugar. organoleptic involving 15 students of Culinary Management, Family Welfare Science. The data obtained was then tabulated and continued with ANOVA, if F count $>$ F table then continued with the Duncan test. The results of the research showed that the use of variations in sugar content on the quality of Dutch eggplant dodol had a significant effect on the quality of color and taste. Meanwhile, the shape, aroma and texture indicators did not have a significant effect. The highest overall achievement scores were neat shape 3.33 (200 gr), heart red color 3.83 (200 gr), tamarillo fruit aroma 2.91 (200 gr), chewy texture 3.33 (200 gr), and sweet taste 3.24 (200 gr), tamarillo fruit taste 3.58 (200 gr). The results of the quality of Dutch eggplant dodol with variations in the addition of the best sugar content were in the fourth treatment (X3) with variations in the addition of 200 gr of sugar.

Keyword: Sugar, Dodol, Dutch, Eggplant Fruit, Quality.

ABSTRAK

Dodol buah merupakan salah satu jenis produk olahan hasil pertanian yang bersifar semi basah, bewarna putih sampai coklat dibuat dari campuran tepung ketan, gula dan santan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas dodol buah terong belanda dengan menambahkan variasi gula sebanyak 0 gr, 100 gr, 150 gr dan 200 gr. Terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa dodol. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juli 2024 di Workshop Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan metode rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan dan 3 kali pengulangan, untuk menganalisis kualitas dodol buah terong belanda dengan variasi penambahan gula dilakukan uji organoleptik yang melibatkan 15 mahasiswa Tata Boga, Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Data didapat kemudian ditabulasi dan dilanjutkan dengan ANAVA, jika F hitung $>$ F tabel maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan variasi kadar gula terhadap kualitas dodol buah terong belanda berpengaruh signifikan terhadap kualitas warna dan rasa. Sedangkan pada indikator bentuk, aroma dan tekstur tidak berpengaruh signifikan. Skor pencapaian tertinggi secara keseluruhan yaitu bentuk rapi 3,33 (200 gr), warna merah hati 3,83 (200 gr), aroma buah terong belanda 2,91 (200 gr), tekstur kenyal 3,33 (200 gr), dan rasa manis 3,24 (200 gr), rasa buah terong belanda 3,58 (200 gr). Hasil kualitas dodol buah terong belanda dengan variasi penambahan kadar gula terbaik yaitu pada perlakuan keempat (X3) dengan variasi penambahan gula sebanyak 200 gr.

Kata kunci: Gula, Dodol, Buah Terong Belanda, Kualitas

How to Cite: Aimi Dwi Yanti Putri¹, Rahmi Holinesti^{*2}, Wiwik Gusnita³, Juliana Siregar⁴. 2024. Kualitas Dodol Buah Terong Belanda dengan Variasi Penambahan Gula. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 6 (1): pp. 40-46, DOI: 0.24036/jptbt.v6i1.26756



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Dodol buah merupakan salah satu jenis produk olahan hasil pertanian yang bersifat semi basah, bewarna putih sampai cokelat, dibuat dari campuran tepung ketan, gula, dan santan. dipanen (Ananda, *et al*, 2021). Dodol buah terbuat dari daging buah matang yang dihancurkan, kemudian dimasak dengan penambahan gula dan bahan makanan lainnya atau tanpa penambahan bahan makanan lainnya. Sesuai dengan definisi tersebut maka dalam pembuatan dodol buah-buahan diperoleh penambahan bahan lainnya seperti tepung ketan, tepung, tepung tapioka (Anggina, 2020). Beberapa dodol yang telah ada dan dikenal oleh masyarakat sesuai dengan nama daerah asalnya seperti dodol garut, dodol kudus atau jenang kudus, gelamai dari Sumatera Barat dan dodol durian dari Kalimantan (Surya, 2022). Seiringnya dengan perkembangan zaman dodol sudah banyak divariasikan. Variasinya dari rasa dan penambahan bahan dari buah, untuk meningkatkan nilai gizi pada dodol dapat dilakukan dengan penambahan buah-buahan yang kaya akan nutrisi dan vitamin (Rahmayuni, 2023).

Buah merupakan salah satu bahan baku dalam pembuatan dodol buah. Potensi buah-buahan di Indonesia sangat banyak. Buah yang dapat digunakan dalam pembuatan dodol adalah buah yang asam dan mengandung pektin seperti strawberry, nenas dan blueberry. Oleh sebab itu penulis ingin menambahkan olahan dodol dari buah terong belanda. Buah terong belanda atau *tamarillo* (*Chyppomandra betacea*) adalah tanaman yang sangat terkenal di New Zealand. Buah Terong belanda termasuk keluarga *Solanacea* yang berasal dari Peru dan masuk ke Negara Indonesia dikembangkan antara lain di daerah Bali, Jawa Barat, dan Tanah Karo Sumatera Utara (Kurnia, 2021). Sumatera Barat merupakan daerah yang cukup berpotensi penghasil buah terong belanda, Daerah Sumatera Barat banyak ditemukan buah terong belanda tepatnya di Bukit Tinggi, tepatnya Jorong Pasanehan Nagari Lasi, Kecamatan Canduang, Kabupaten Agam. Buah terong belanda memiliki kandungan gizi yang bermanfaat bagi tubuh. Buah terong belanda kaya akan vitamin E, vitamin B6, vitamin A yang baik untuk kesehatan mata, vitamin C untuk mengobati sariawan, panas dalam dan meningkatkan daya tahan tubuh. Manfaat buah terong belanda sangat banyak namun banyak masyarakat yang tidak mengetahui tentang buah terong belanda ini. Sebagian masyarakat juga mungkin tidak tertarik untuk mengkonsumsi buah ini, Hal ini dikarenakan buah terong belanda mempunyai bentuk yang kecil, rasa yang asam, kulit buah yang tipis serta memiliki biji yang cukup banyak, sehingga menyulitkan bagi masyarakat untuk mengkonsumsi buah ini secara langsung (Firmansyah, 2022).

Buah Terong belanda banyak khasiatnya agar dapat diolah menjadi produk. Pasaran produk buah terong belanda masih sangat jarang, pedagang hanya memasarkan dan sering dijadikan jus saja. Oleh sebab itu perlu adanya pengolahan pangan yang dilakukan untuk meningkatkan daya tarik konsumen terhadap olahan pangan. Hal ini bertujuan agar buah terong belanda dapat dirasakan oleh masyarakat secara umum (Delima, *et al*, 2024). Buah terong belanda yang memiliki umur simpan yang relatif pendek, sehingga diperlukan penanganan yang baik pasca panen untuk menjaga mutu fisik dan menjaga nilai gizi (Izah, *et al* 2024). Salah satu pengawetan yang dilakukan adalah membuat dodol buah terong belanda agar dapat diterima dimasyarakat. Buah terong belanda memiliki warna yang menarik, namun buah tersebut memiliki rasa asam, maka perlu dicari jumlah gula yang tepat dalam pengolahan dodol buah terong belanda.

Gula biasanya digunakan sebagai pemberi rasa manis pada makanan, selain memberikan rasa manis, gula dalam konsentrasi tinggi berperan sebagai pengawet, semakin tinggi konsentrasi gula maka semakin dapat menghambat pertumbuhan mikroba perusak makanan (Amrullah, 2020). Selain itu dalam pembuatan dodol buah terong belanda gula berfungsi untuk mengurangi rasa asam yang terdapat pada buah terong belanda. Berdasarkan penelitian Febri Ananda tentang menganalisis kualitas dodol tomat substitusi tepung beras dengan perbandingan tepung beras ketan dan tepung beras sebanyak 3:1, 1:1, dan 1:3 pada uji organoleptik terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa dodol tomat. Berdasarkan hasil terdapat pengaruh signifikan terhadap tekstur dodol tomat. Dodol tomat substitusi tepung beras terbaik terdapat pada perlakuan pertama (X_1) dengan jumlah tepung ketan dan tepung beras sebanyak 3:1.

Berdasarkan penjelasan tersebut, belum ada penelitian dodol dengan penambahan gula terhadap dodol buah terong belanda. Penambahan gula terhadap kualitas dodol buah terong belanda diharapkan akan menghasilkan dodol dengan kualitas yang baik. Penambahan gula terhadap kualitas dodol buah terong belanda bertujuan untuk melihat dan membandingkan kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa dodol. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk melaksanakan penelitian dan meneliti pengaruh variasi penambahan gula terhadap kualitas dodol buah terong belanda dengan perlakuan yaitu, penambahan sebanyak 0 g, 100 g, 150 g dan 200 g terhadap kualitas dodol.

BAHAN DAN METODE

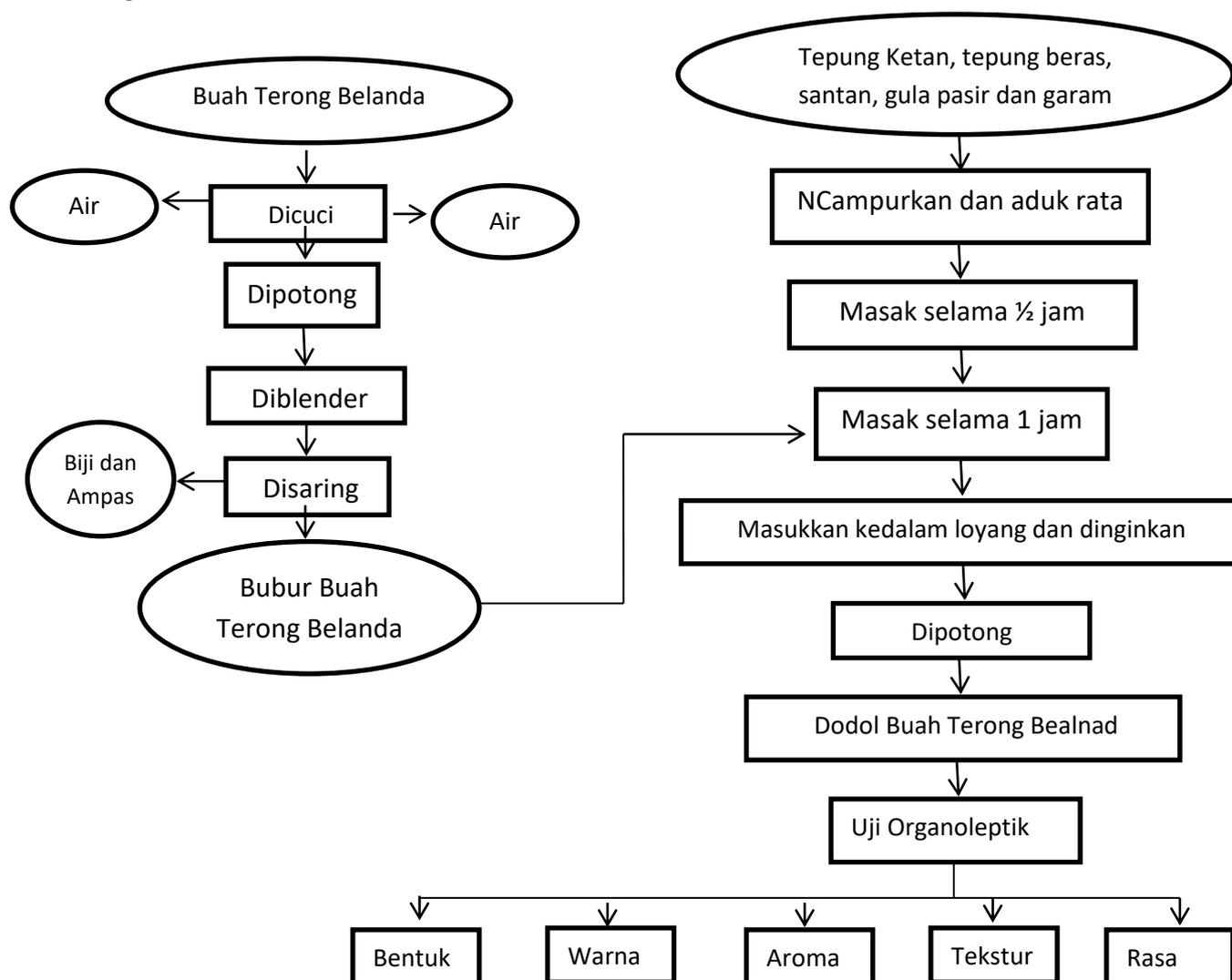
Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni, yaitu jenis penelitian yang dilaksanakan dengan cara percobaan langsung agar mendapatkan hasil sesuai yang diinginkan penelitian. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli 2024 di Workshop Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Selanjutnya bahan yang dapat digunakan yaitu tepung beras ketan, tepung beras, gula pasir, santan, garam, tomat dan buah terong belanda.

Resep standar yang digunakan pada penelitian ini didapatkan dari penelitian Ananda, *et al.*, 2021. Berdasarkan studi pustaka yang telah dilakukan maka penulis memilih resep standar dalam pembuatan dodol sebagai berikut.

Tabel 1. Komposisi Bahan Pembuatan Dodol Buah Terong Belanda

NO	Nama Bahan	Resep Standar	(X0) 0 gr	(X1) 100 gr	(X2) 150 gr	(X3) 200 gr
1.	Tepung Ketan	75 gr	75 gr	75 gr	75 gr	75 gr
2.	Tepung Beras	25 gr	25 gr	25 gr	25 gr	25 gr
2.	Gula Pasir	100 gr	100 gr	100 gr	150 gr	200 gr
3.	Santan	220 gr	220 gr	220 gr	220 gr	220 gr
4.	Garam	1 gr	1 gr	1 gr	1 gr	1 gr
5.	Tomat	300 gr	300 gr	-	-	-
6.	Buah Terong Belanda	-	-	300 gr	300 gr	300 gr

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan dan tiga kali pengulangan yang mana X₀ (kontrol), X₁ (gula 100 gr), X₂ (gula 150 gr) dan X₃ (gula 200 gr).. Selanjutnya, meliputi Y1 (kualitas bentuk), Y2 (kualitas warna), Y3 (kualitas aroma), Y4 (kualitas tekstur), Y5 (kualitas rasa). Setelah data diperoleh, kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel. Setelah tabulasi data kemudian dilakukan uji analisis varian. Proses pembuatan dodol buah terong belanda dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Dodol Buah Terong Belanda

HASIL DAN PEMBAHASAN

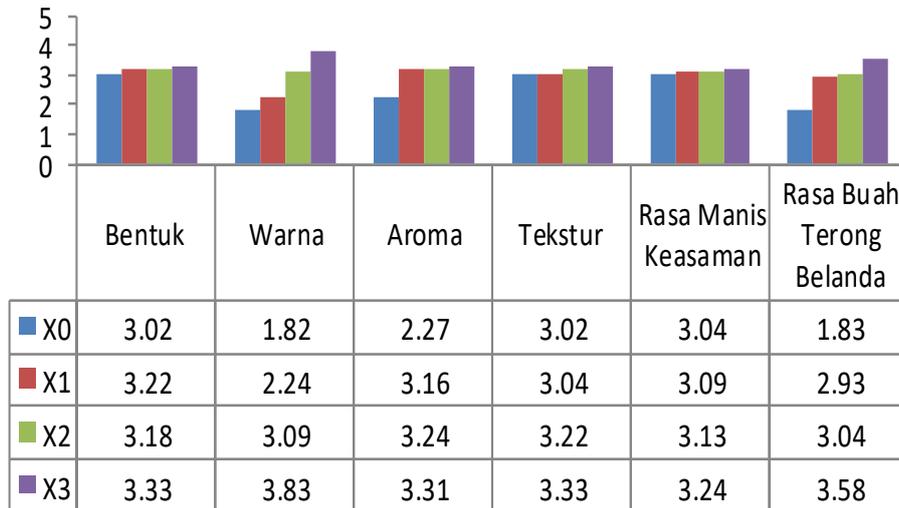
Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terdapat indikator kualitas yang telah diuji pada uji organoleptik terhadap kualitas dodol dengan penambahan gula yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Data yang diperoleh dari penelitian yang dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan dengan 4 perlakuan yang berbeda yaitu penambahan sebanyak 0 gr, 100 g, 150 g dan 200 gr. Hasil penelitian dodol dengan penambahan gula dapat dilihat pada Gambar 2 dibawah ini:



Gambar 2. Dodol Buah Terong Belanda dengan Variasi Penambahan Gula

Berikut ini adalah tabulasi data akhir penelitian pengaruh penambahan gula terhadap kualitas dodol buah terong belanda dapat dilihat pada Gambar berikut ini:

Tabel 2. Hasil Uji Organoleptik



Gambar 2. Hasil Penelitian Kualitas Dodol Buah Terong Belanda dengan Variasi Penambahan Gula

Berdasarkan data yang terdapat pada Gambar 2, dapat disimpulkan bahwa nilai rata-rata dari uji organoleptik untuk kualitas dodol penambahan gula menunjukkan hasil terbaik pada beberapa indikator. Untuk indikator kualitas bentuk nilai terbaik diperoleh pada perlakuan X3(200 g) dengan skor 3,33 dengan kategori bentuk cukup rapi. Kualitas warna nilai diperoleh pada perlakuan X3 (200 g) dengan skor 3,83 dengan kategori warna merah hati. Kualitas aroma nilai diperoleh pada perlakuan X3 (200 g) dengan skor 3,31 dengan kategori cukup beraroma buah terong belanda. Kualitas tekstur nilai diperoleh pada perlakuan X3 (200 g) dengan skor 3,33 dengan kategori cukup kenyal. Kualitas rasa manis keasaman nilai diperoleh pada perlakuan X3 (200 g) dengan skor 3,24 dengan kategori cukup terasa manis keasaman. Kualitas rasa buah terong belanda nilai diperoleh pada perlakuan X3 (200 g) dengan skor 3,58 dengan kategori terasa buah terong belanda.

Dari data yang telah dipaparkan diatas, dapat disimpulkan bahwa perlakuan terbaik ditemukan pada penambahan gula sebanyak 200 g dengan kategori yang mencukupi bentuk cukup rapi, warna merah hati, aroma cukup beraroma buah terong belanda, tekstur cukup kenyal, rasa manis keasaman cukup manis keasaman, dan rasa buah terong belanda terasa buah terong belanda.

Hasil anava pada kualitas rasa dodol dengan penmabahan gula menunjukkan hasil yang signifikan. Oleh karena itu, dilakukan uji Duncan untuk melihat perbedaan pengaruh yang dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Uji Duncan Kualitas Dodol Buah Terong Belanda

No	Kualitas Dodol Buah Terong Belanda	Perlakuan				
		X0	X1	X2	X3	
1	Warna	1,82 ^a		2,24 ^b	3,09 ^c	3,83 ^d
2	Rasa	3,04 ^a		3,09 ^{ab}	3,13 ^{ac}	3,24 ^{bc}

Berdasarkan tabel diatas hasil uji lanjut Duncan dodol penambahan gula sebagai berikut

1. kualitas warna memberikan indikasi bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara perlakuan X0 dengan perlakuan X1, X2, dan X3.
2. kualitas rasa buah terong belanda memberikan indikasi bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara perlakuan 0 dengan perlakuan X₂ dan X₃. Selain itu, terdapat perbedaan yang signifikan antara X₁ dan X₂, namun tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara X₁ dengan perlakuan X₂.

Setelah melakukan penelitian dengan 4 perlakuan serta tiga kali pengulangan, maka dapat dilihat kualitas dodol buah terong belanda yang meliputi: bentuk (rapi), warna (merah hati), aroma (harum buah terong belanda), tekstur (kenyal) dan rasa (manis keasaman) lalu rasa (buah terong belanda). Persentasi jumlah gula pasir yang digunakan pada pembuatan dodol buah terong belanda dalam penelitian ini adalah sebanyak 0 gr (X0), 100 gr (X1), 150 gr (X2), 200 gr (X3). Pembahasan tentang kualitas dodol buah terong belanda dengan variasi penambahan gula dapat dilihat pada uraian berikut ini:

a. Bentuk

Bentuk rapi merupakan tampilan secara menyeluruh dari tampilan produk yang didapat dari pemotongan dan pencetakan. Bentuk rapi dodol buah terong belanda didapatkan dengan cara membentuk dodol menjadi bulatan bulat dan dikemas dengan plastik dan tali kawat. Menurut (Wati, 2019) produk yang diolah akan memiliki bentuk yang sesuai dengan wadahnya.

Nilai rata-rata bentuk dodol buah terong belanda dengan variasi penambahan gula pada perlakuan X0 memiliki rata-rata 3,02 dengan kategori cukup rapi, pada perlakuan X1 memiliki rata-rata 3,22 dengan kategori cukup rapi, pada perlakuan X2 memiliki rata-rata 3,18 dengan kategori cukup rapi dan pada perlakuan X3 memiliki rata-rata 3,33 dengan kategori cukup rapi. Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan F_{hitung} sebesar 0,74 lebih kecil dari F_{tabel} pada 5% yaitu 4,17. Dengan demikian bahwa H_0 diterima H_a sehingga dapat disimpulkan maka tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk rapi dodol buah terong belanda terhadap variasi penambahan gula.

b. Warna

Warna pada bahan pangan berasal dari pigmen tertentu, pigmen yang paling kuat akan memberikan warna yang dominan pada hasil olahan pangan (Farhati, 2021).

Nilai rata-rata warna merah hati dodol buah terong belanda dengan variasi penambahan gula pada perlakuan X0 memiliki rata-rata 1,83 dengan kategori tidak bewarna merah hati, pada perlakuan X1 memiliki rata-rata 2,24 dengan kategori kurang merah hati, pada perlakuan X2 memiliki nilai rata-rata 3,09 dengan kategori cukup merah hati dan pada perlakuan X3 memiliki nilai rata-rata 3,83 dengan kategori bewarna merah hati. Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan F_{hitung} sebesar 14,35 lebih besar dari F_{tabel} pada 5% yaitu 4,76. Dengan demikian bahwa H_0 ditolak dan H_a diterima sehingga dapat disimpulkan maka terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas warna merah hati dodol buah terong belanda dengan variasi penambahan gula.

Warna merah hati pada dodol didapatkan dari penggunaan buah terong belanda sebagai bahan utama dalam pembuatan dodol buah terong belanda. Semakin banyak buah terong belanda digunakan, maka semakin bewarna merah hati dodol yang dihasilkan. Warna pada makanan sebenarnya disebabkan oleh beberapa hal, seperti pigmen yang terdapat dalam bahan alami yang digunakan, pengaruh panas hingga gula menjadi caramel dan adanya pencampuran bahan lainnya juga memberikan pengaruh warna (Abdullah, 2018).

c. Aroma

Aroma adalah salah satu elemen yang terpenting dalam makanan. Aroma adalah bau yang disebabkan oleh rangsangan kimiawi yang tercium oleh indra penciuman (Najmi, 2024). Nilai rata-rata aroma dodol buah terong belanda dengan variasi penambahan gula pada perlakuan X0 memiliki rata-rata 2,73 dengan kategori cukup beraroma harum buah terong belanda, pada perlakuan X1 memiliki nilai rata-rata 2,87 dengan kategori cukup beraroma harum buah terong belanda, pada perlakuan X2 memiliki nilai rata-rata 2,89 dengan kategori cukup beraroma harum buah terong belanda, dan pada perlakuan X3 memiliki nilai rata-rata 2,91 dengan kategori cukup beraroma harum buah terong belanda. Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan F_{hitung} sebesar 4,17 lebih kecil dari F_{tabel} pada 5% yaitu 4,76. Dengan demikian bahwa H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga dapat disimpulkan maka tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas aroma dodol buah terong belanda dengan variasi penambahan gula.

Aroma yang dikeluarkan dari makanan merupakan daya tarik yang sangat kuat dan dapat merangsang indra penciuman sehingga membangkitkan selera makan (Astuti, 2021), faktor yang mempengaruhi aroma pada dodol adalah terdapat pada bahan yang digunakan. Dalam pembuatan dodol buah terong belanda buah terong belanda yang menjadi aroma dari dodol tersebut.

d. Tekstur

Tekstur adalah penilaian yang dirasakan oleh kulit pada suatu makanan. Alyani *et al.*, (2018) menyatakan bahwa tekstur dapat dilihat dari berbagai kriteria seperti kerenyahan, kekerasan, kelembutan, kekenyalan dan berongga dari suatu makanan.

Nilai rata-rata tekstur dodol buah terong belanda yang diperoleh pada masing-masing perlakuan adalah X0 memiliki rata-rata 3,02 dengan kategori cukup kenyal, pada perlakuan X1 memiliki rata-rata 3,04 dengan kategori cukup kenyal, pada perlakuan X2 memiliki rata-rata 3,22 dengan kategori cukup kenyal dan pada perlakuan X3 memiliki nilai rata-rata 3,33 dengan kategori cukup kenyal. Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa F_{hitung} sebesar 3,78 lebih kecil dari F_{tabel} pada 5% yaitu 4,76. Dengan demikian bahwa H_0 diterima dan H_a ditolak maka dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas tekstur dodol buah terong belanda dengan penggunaan varian kadar gula.

Tekstur kenyal yang terdapat dalam dodol berasal dari tepung ketan. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan dodol buah terong belanda adalah tepung ketan, buah terong belanda dan santan. Kekenyalan pada dodol disebabkan oleh pektin yang terdapat dalam kandungan tepung ketan (Julfan *et al.*, 2016).

e. Rasa manis keasaman

Rasa adalah indra pengecap terhadap rangsangan seperti, manis, asin, asam dan pahit (Lukito, 2017) Nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan yaitu X0 memiliki rata-rata 3,04 dengan kategori cukup manis keasaman, pada perlakuan X1 memiliki rata-rata 3,09 dengan kategori cukup manis keasaman, pada perlakuan X2 memiliki rata-rata 3,13 dengan perlakuan cukup manis keasaman, dan pada perlakuan X3 memiliki rata-rata 3,24 dengan kategori cukup manis keasaman. Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan F_{hitung} Sebesar 1,04 lebih kecil dari F_{tabel} pada 5% yaitu 4,76. Dengan demikian bahwa H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas rasa manis dodol buah terong belanda dengan penggunaan varian kadar gula.

Rasa merupakan unsur penting pada pengolahan makanan. Rasa merupakan salah satu faktor tolak ukur yang digunakan untuk menentukan apakah suatu makanan dapat diterima atau tidak oleh konsumen (Holinesti *et al.*, 2021). Rasa manis pada dodol dapat dipengaruhi oleh gula dan jenis buah yang dapat digunakan sehingga dengan penggunaan gula akan menghasilkan rasa yang dengan penggunaan buah terong belanda akan menghasilkan rasa yang asam.

Rasa buah terong belanda

Nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan yaitu X0 memiliki rata-rata 1,83 dengan kategori kurang terasa buah terong belanda, pada perlakuan X1 memiliki rata-rata 2,93 dengan kategori cukup terasa buah terong belanda, pada perlakuan X2 memiliki rata-rata 3,04 dengan kategori cukup terasa buah terong belanda, dan pada perlakuan X3 Memiliki rata-rata 3,58 dengan kategori rasa buah terong belanda. Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan F_{hitung} Sebesar 6,24 lebih besar dari F_{tabel} pada 5% yaitu 4,76. Dengan demikian bahwa H_0 ditolak dan H_a diterima maka terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas rasa (buah terong belanda) dodol buah terong belanda dengan penggunaan varian kadar gula.

Rasa buah terong belanda yang terdapat pada dodol dipengaruhi oleh buah terong belanda yang digunakan pada pembuatan dodol. Semakin banyak jumlah buah terong belanda yang digunakan, semakin kuat rasa buah terong belanda pada dodol tersebut. Dodol yang bagus menghasilkan rasa yang khas dari bahan-bahan yang digunakan pada pengolahan (Alyani, *et al.*, 2017).

KESIMPULAN

Berdasarkan tujuan dan hasil penelitian tentang pengaruh variasi penambahan gula terhadap kualitas dodol buah terong belanda yang telah dilakukan uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa hasil yang terbaik terdapat pada perlakuan 200 gr (X3), dengan kategori bentuk cukup rapi, warna cukup merah hati, aroma cukup harum buah terong belanda, tekstur cukup kenyal, rasa cukup terasa manis keasaman dan rasa cukup buah terong belanda. Saran yang diharapkan bisa bermanfaat bagi pembaca dan penelitian selanjutnya, sebagai berikut:

1. Pada penelitian ini, hasil dodol buah terong belanda yang bagus dengan menggunakan kadar gula sebanyak 200 gr, karena akan menghasilkan dodol yang berkualitas baik.

2. Pada pembuatan dodol buah terong belanda, pilihlah buah yang matang, segar dan tidak lunak sehingga warna yang dihasilkan dari buah terong belanda bagus serta gunakan gula pasir berwarna putih.
3. Pada proses pembuatan dodol harus diaduk terong menerus supaya tidak terjadi kekosongan dan pergunakanlah api kecil.
4. Pada pembuatan dodol pergunakanlah wajan yang anti lengket agar memudahkan proses pengadukan saat pengolahan dodol.
5. Untuk penelitian selanjutnya hendaklah melakukan penelitian buah terong belanda dengan produk pangan yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, N., Zainal, Z., & Nurmadiyah, N. (2018). PENGARUH PENAMBAHAN PURE TERONG BELANDA (*Solanum betacea* Cav.) DENGAN GULA TERHADAP MUTU FISIK DAN KIMIA ES KRIM (Effect of puree terong belanda (*Solanum Betaceum* Cav.) with sugar on physical quality and Chemicals of Ice Cream. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritios, Culinary Journal*, 31-40.
- Alyani, A., Patang., P & Nurmila, N. (2017). Analisis Pembuatan Dodol Berbahan Baku Tepung Melinjo dan Tepung Beras Ketan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, S40-S51.
- Amrullah, A., Noveata, I. D., & Rasbawati, R. (2020). Pengaruh Penambahan Agar-Agar Sebagai Bahan Pengental dengan Konsentrasi yang berbedda terhadap kualitas daya leleh dan nilai organoleptik Es Krim. *Jurnal Ilmu dan Industri Pertenakan*, 6(2),93-106.
- Ananda, F., & Holinesti, R. (2021). Analisis Kualitas Dodol Tomat Yang Dihasilkan Dari Substitusi Tepung Beras. *Jurnal Tata Boga dan Teknologi*, Vol 2(3).
- Anggina, D., Dewi, N., & Restuhadi, F. (2020). Strategi Pemasaran Agroindustri Dodol Rasa Lokal. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 17(1),1-12.
- Astuti, S. P., Faridah, A., & Holinesti, R. (2021). Pengaruh Penambahan ekstrak jahe terhadap kualitas es krim dadiah. *Jurnal of Home Economics and Taurism*, 15(2).
- Delima, S., Holinesti, R., Faridah, A., & Anggraini, E. (2014). Kualitas Es Krim Dengan Penambahan Puree Terong Belanda. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(2), 28197-28208.
- Farhati, F., & Resmana, R. (2021). Monograf: Mengatasi Anemia dengan Mixed Juice Kurma dan Terong Belanda.
- Firmansyah, F., & Duppa, M. T. (2022). Potensi Ekstrak Kulit Terong belanda (*Solanum betaceum* Cav.) Dalam Sediaan Sirup Sebagai Imunomodulator Pencegahan Covid-19. *Jurnal Mandala Pharmacoon Indonesia*, 8(2), 217-230.
- Izah, N. R., Holinesti, R., Faridah, A., & Mustika, S. (2024). Sensory Characteristics Of Tamarillo (*Solanum betaceum*) Jam With Pectin Addition As Gelling Agent. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 5(3), 452-458.
- Julfan, Noviar Harun dan Rahmayuni.(2016). "Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Linn) dalam Pembuatan Dodol". *Jom Faperta*. Volume 3 (2):15.
- Kurnia, T., Faridah, A., & Syarif, W. (2021). Pengaruh Kadar Gula terhadap Kualitas Selai Terong Belanda. *Journal of Home Economics and Tourism*, 15(2).
- Lukito, M. S., Giyarto, G., & Jayus, J. (2017). Sifat fisik kimia dan organoleptik dodol hasil variasi rasio tomat dan tepung rumput laut. *Jurnal Agroteknologi*, 11(01), 82-95.
- Najmi, Anissa, Rahmi Holinesti, and Sari Mustika. "(The Effect Of Adding Pectin On The Quality Of Tamarillo Marmalade)". *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi* 5.1 (2024): 82-88.
- Rahmayuni, R., Dewi, Y. K., & Selfianti, D. (2023). Pemanfaatan labu kuning dan rumput laut dalam pembuatan dodol. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 115-123.
- Wati, Mardiah dan Rahmi Holinesti. 2019. "Analisis Kualitas Dodol Ekstrak Kulit Buah Naga Merah". *Jurnal Kapita Selektta Geografi*. 2(8): 107-117.