

SKRIPSI

**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DODOL SUSU
PADA RASIO SUSU DAN TEPUNG KETAN BERBEDA**

Disusun dan diajukan oleh

**MUHAMMAD ALFIANSYAH S
I011 18 1515**



**DEPARTEMEN TEKNOLOGI HASIL TERNAK
FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2023**

**KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DODOL SUSU
PADA RASIO SUSU DAN TEPUNG KETAN BERBEDA**

SKRIPSI

**MUHAMMAD ALFIANSYAH S
I011 18 1515**

Skripsi sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Peternakan Pada Fakultas Peternakan
Universitas Hasanuddin

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI HASIL TERNAK
FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2023**

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DODOL SUSU PADA RASIO SUSU DAN TEPUNG KETAN BERBEDA

Disusun dan diajukan oleh

MUHAMMAD ALFIANSYAH S
1011 18 1515

Telah dipertahankan di hadapan Panitia Ujian yang dibentuk dalam rangka Penyelesaian
Studi Program Sarjana Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin
Pada tanggal *17 Juli 2023*
dan dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

Menyetujui

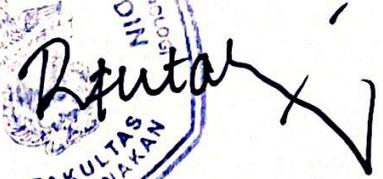
Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping


Dr. Wahniyathi Hatta, S. Pt., M. Si
NIP. 19700416 199512 2 001


Dr. Fatma Maruddin, S.Pt., M.P.
NIP. 19750813 200212 2 002

Ketua Program Studi Peternakan


Dr. Agr. Ir. Renny Fatmyah Utamy, S. Pt., M. Agr. IPM.
NIP. 19720120 199803 2 001



PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhammad Alfiansyah S

NIM : I011 18 1515

Program Studi : Peternakan

Jenjang : S1

Menyatakan dengan ini bahwa karya tulisan saya berjudul **Karakteristik Organoleptik Dodol Susu pada Rasio Susu dan Tepung Ketan Berbeda** adalah karya tulisan saya sendiri dan bukan merupakan pengambilan alihan tulisan orang lain bahwa skripsi yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini hasil karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Makassar, ²⁵ Juli 2023

Yang Meny



(Muhammad Alfiansyah S)

ABSTRAK

MUHAMMAD ALFIANSYAH S I011 18 1515 Karakteristik Organoleptik Dodol Susu pada Rasio Susu dan Tepung Ketan Berbeda. Pembimbing : **Wahniyathi Hatta** dan **Fatma Maruddin**

Dodol merupakan salah satu makanan tradisional yang sering dijumpai di berbagai wilayah di Indonesia. Karakteristik bahan baku dodol susu dapat mempengaruhi kualitas organoleptik dodol. Tujuan penelitian ini adalah menjelaskan pengaruh rasio susu dan tepung ketan terhadap kualitas organoleptik dodol susu. Susu dan tepung ditimbang sesuai perlakuan lalu dicampur dengan gula merah dan minyak sawit, kemudian dikukus setelah itu didinginkan dalam suhu ruang lalu dilakukan pengirisan dan pengemasan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan 5 perlakuan rasio susu dan ketan (1:1, 1,5:1, 2:1, 2,5:1, 3:1) dengan 4 ulangan. Parameter yang diukur meliputi aroma, warna, kekenyalan, citarasa gurih, citarasa manis, dan kesukaan. Hasil penilaian organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan berbagai rasio susu dan tepung ketan berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap aroma dan kekenyalan, berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap citarasa gurih, namun tidak menunjukkan pengaruh yang nyata terhadap warna, citarasa manis, dan kesukaan. Penggunaan rasio susu dan tepung ketan 3:1 dalam pembuatan dodol menghasilkan kualitas organoleptik dodol susu yang disukai konsumen.

Kata kunci: Susu, ketan, dodol, rasio, organoleptik, diversifikasi

ABSTRACT

MUHAMMAD ALFIANSYAH S I011 18 1515 Organoleptic Characteristics of milk “dodol” in Different Ratios of Milk and Glutinous Rice Flour. Supervisors: **Wahniyathi Hatta** and **Fatma Maruddin**

Dodol is a traditional food that is often found in various regions in Indonesia. Characteristics of dodol raw materials can affect the organoleptic quality of dodol. The purpose of this study was to explain the effect of the ratio of milk and glutinous rice flour on the organoleptic quality of milk. Milk and flour are weighed according to treatment and then mixed and then steamed after that it is cooled to room temperature then slicing and packaging is carried out. This study used a one-factor Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments of milk and sticky rice ratio (1:1, 1.5:1, 2:1, 2.5:1, 3:1) with 4 replications. Parameters measured included aroma, color, firmness, savory taste, sweet taste, and preferences. The results of the organoleptic assessment showed that the treatment of various ratios of milk and glutinous rice flour had a very significant effect ($P < 0.01$) on aroma and elasticity, had a significant effect ($P < 0.05$) on savory taste, but did not show a significant effect on color, taste sweet and favorite. The use of a 3:1 ratio of milk and glutinous rice flour in making dodol produces dodol organoleptic that consumers like.

Keywords: Milk, sticky rice, dodol, ratio, organoleptic, diversification.

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Puji dan syukur atas ke hadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan seluruh rahmat sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Karakteristik Organoleptik Dodol Susu Pada Rasio Susu Dan Tepung Ketan Berbeda**”. Melalui kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan skripsi ini terutama kepada:

1. Ibu **Dr. Wahniyathi Hatta, S. Pt., M. Si** selaku pembimbing utama dan **Dr. Fatma Maruddin, S.Pt., MP.** selaku pembimbing anggota yang telah meluangkan banyak waktu dan perhatiannya untuk membimbing dan mengarahkan penulis dalam menyusun skripsi ini.
2. **Syamsuddin** dan **Rosmiati** sebagai orang tua serta saudara-saudaraku **Siti Nurliaty, Muhammad Amiruddin, Siti Amelia Putri** yang telah memberikan ruang dan tempat curhat penulis selama mengerjakan skripsi ini.
3. Kakak senior **RANTAI 2015, BOSS 2016** dan **GRIFIN 2017** yang telah memberikan bantuan, arahan dan dukungan sehingga skripsi ini dapat selesai tepat waktu.

4. Terima kasih kepada saudara seperjuangan saya **CRANE 2018** yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu yang selalu penulis repotkan.
5. Terima kasih juga kepada teman-teman **HIMAPROTEK UH, MATERPALA FAPET UNHAS, UKM SEPAK BOLA UH** dan **BERBI CRANE** yang menemani saya dalam mengerjakan skripsi ini suka maupun duka.
6. Terima kasih kepada teman-teman, kakanda, adinda tercintai **UKM KOMPAS UH** yang telah memberikan saya pembelajaran berorganisasi yang sangat luar biasa sampai saat ini.
7. Terima kasih Sekali kepada saudari **Silvi, Rismayanti dan Sulhadawia kadir** yang selalu membantu saya dalam suka maupun duka dalam mengerjakan skripsi ini.
8. Terima kasih teruntuk **Nur Hasana Syarif** yang selalu membantu saya dalam suka maupun duka dalam mengerjakan skripsi ini.
9. Serta semua pihak yang turut membantu terselesaikannya skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran sangat penulis harapkan guna kebaikan bersama. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca pada umumnya dan bagi kami pada khususnya.

Makassar, Juli 2023

Muhammad Alfiansyah S

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
PENDAHULUAN	1
TINJAUAN PUSTAKA	3
Susu	3
Tepung Ketan.....	5
Produk Susu.....	6
Dodol.....	7
Pembuatan Dodol.....	8
Kualitas Sensori.....	9
METODE PENELITIAN.....	10
Waktu dan Tempat Penelitian	10
Materi Penelitian	10
Rancangan Penelitian	10
Prosedur Penelitian.....	11
Parameter yang Diuji.....	13
Analisis Data	15
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
Aroma.....	17
Warna	18
Kekenyalan.....	19
Citarasa Gurih	21
Citarasa Manis.....	22
Kesukaan	24
KESIMPULAN DAN SARAN.....	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN.....	30
RIWAYAT HIDUP.....	37

DAFTAR GAMBAR

No.		Halaman
1.	Diagram Alir Pembuatan Dodol Susu	12
2.	Skala Pengujian Organoleptik.....	13
3.	Aroma Dodol pada Berbagai Rasio Susu dan Ketan	17
4.	Warna Dodol pada Berbagai Rasio Susu dan Ketan.....	18
5.	Kekenyalan Dodol pada Berbagai Rasio Susu dan Ketan.....	20
6.	Citarasa Gurih Dodol pada Berbagai Rasio Susu dan Ketan.....	21
7.	Citarasa Manis Dodol pada Berbagai Rasio Susu dan Ketan.....	23
8.	Kesukaan Dodol pada Berbagai Rasio Susu dan Ketan.....	24

DAFTAR TABEL

No.	Halaman
1. Syarat Mutu Susu.....	4
2. Syarat Mutu Tepung Ketan.....	5
3. Syarat Mutu Dodol	7

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Halaman
1. Tabel Anova dan Uji lanjut Duncan Organoleptik Aroma pada Berbagai Rasio Susu dan Ketan.....	30
2. Tabel Anova Organoleptik Warna pada Berbagai Rasio Susu dan Ketan.....	31
3. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Organoleptik Kekenyalan pada Berbagai Rasio Susu dan Ketan.....	32
4. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan Organoleptik Citarasa Gurih pada Berbagai Rasio Susu dan Ketan.....	33
5. Tabel Anova Organoleptik Citarasa Manis pada Berbagai Rasio Susu dan Ketan	34
6. Tabel Anova Organoleptik Kesukaan pada Berbagai Rasio Susu dan Ketan	35
7. Dokumentasi Penelitian Karakteristik Organoleptik Dodol Susu pada Rasio Susu dan Tepung Ketan Berbeda	36

PENDAHULUAN

Susu merupakan bahan pangan yang kaya nutrisi, walaupun demikian konsumsi susu masih belum membudaya. Hal ini disebabkan sebagian masyarakat di Indonesia kurang menyenangi aroma khas serta kurangnya kesadaran masyarakat akan pentingnya mengonsumsi susu. Susu dapat mengalami penurunan nilai gizi, namun dapat dicegah dengan melakukan pengolahan yang baik agar mutu dan kualitas susu tetap terjaga. Saleh (2004) menyatakan bahwa kandungan lemak pada susu sapi yaitu sebanyak 3,4%. Penggunaan susu untuk mensubstitusi santan dapat pengolahan pangan terutama pada komponen lemak, diantaranya dalam pembuatan produk dodol.

Dodol merupakan salah satu makanan tradisional yang sering dijumpai di berbagai wilayah di Indonesia. Dodol umumnya terbuat dari tepung ketan, gula merah atau gula pasir, dan santan kelapa yang dididihkan hingga menjadi kental, berminyak dan tidak lengket. Apabila didinginkan, dodol akan menjadi kenyal, padat dan mudah diiris. Dalam pembuatan dodol, santan kelapa memiliki fungsi untuk meningkatkan citarasa, sedangkan tepung ketan merupakan komponen utama yang membuat dodol mempunyai tekstur yang kenyal dan padat.

Tepung ketan merupakan tepung yang terbuat dari beras ketan hitam atau putih, dengan cara digiling/ditumbuk/dihaluskan. Tepung ketan putih teksturnya mirip tepung beras, tetapi bila diraba tepung ketan akan terasa lebih melekat. Larutan tepung beras lebih encer dibandingkan dengan tepung ketan yang lebih kental. Hal ini disebabkan tepung ketan lebih banyak mengandung pati yang berperekat (Dwika dkk., 2016). Dodol merupakan pangan yang dibuat melalui proses gelatinisasi pati. Gelatinisasi merupakan suatu proses pemecahan bentuk

kristalin granula pati, sehingga setiap lapisan permukaannya dapat menyerap air atau larut dan bereaksi dengan bahan lain, dan kondisinya tidak dapat kembali seperti semula. Beberapa manfaat gelatinisasi pada pati, diantaranya: mampu meningkatkan penyerapan sejumlah air, dapat meningkatkan kecepatan reaksi enzimatis (amilase) untuk memecah ikatan pati menjadi bentuk lebih sederhana yang mudah larut, dan meningkatkan konversi dan pencernaan pakan (Harry, 2006).

Susu dan tepung ketan memiliki karakteristik yang berbeda. Perbedaan sifat dari bahan yang digunakan dalam pembuatan dodol dapat berpengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan. Hal inilah yang melatarbelakangi penelitian mengenai karakteristik organoleptik dodol susu pada rasio susu dan tepung ketan berbeda, meliputi : warna, aroma, tekstur, citarasa dan kesukaan dodol.

Tujuan penelitian adalah menjelaskan karakteristik organoleptik dodol susu pada rasio susu dan tepung ketan berbeda (aroma, warna, tekstur, citarasa, dan kesukaan). Kegunaan penelitian ini adalah sebagai sumber informasi ilmiah bagi mahasiswa, masyarakat dan industri, mengenai pemanfaatan susu sapi yang ditambahkan dalam pembuatan produk dodol.

TINJAUAN PUSTAKA

Susu

Susu merupakan cairan berwarna putih kekuningan atau putih kebiruan yang merupakan sekresi kelenjar ambing sapi laktasi tanpa ada penambahan atau pengurangan komponen dan belum mengalami pengolahan (Purwadi, dkk., 2017). Istilah susu khususnya diartikan sebagai susu sapi, sedangkan dari hewan lain ditambahkan nama hewan yang bersangkutan, misalnya susu kambing, susu domba dan sebagainya (Agus, 2013).

Melani (2007) menyatakan bahwa manfaat susu bagi manusia antara lain: 1) mencegah osteoporosis dan menjaga tulang tetap kuat, 2) menurunkan tekanan darah, 3) mencegah kerusakan gigi dan menjaga kesehatan mulut, 4) mengurangi keasaman mulut 5) menetralkan racun seperti logam atau timah yang terkandung dalam makanan 6) mencegah terjadinya kanker kolon atau kanker usus 7) mencegah diabetes 8) baik untuk kesehatan kulit dan 9) dapat merangsang hormon melatonin saat tidur.

Susu mempunyai nilai gizi yang tinggi, karena mengandung unsur-unsur kimia yang dibutuhkan oleh tubuh seperti protein dan lemak yang tinggi. Penyusun utama susu adalah air (87,9 %), protein (3,5 %), lemak (3,5- 4,2 %), vitamin dan mineral (0,85 %) (Ahmadi dan Estiasih, 2009). Susu kaya akan asam *aminotriofan*, sehingga dengan meminum susu akan meningkatkan kemampuan tubuh untuk memproduksi melatonin di malam hari. Melatonin adalah hormon dan sekaligus antioksidan yang membuat tubuh bisa beristirahat, sehingga dianjurkan untuk minum susu di malam hari agar tubuh bisa tidur nyenyak (Malaka, 2014).

Susu segar yang baik untuk dikonsumsi harus memenuhi persyaratan dalam hal kandungan gizi dan juga keamanan pangan. Susu segar yang ingin diperoleh dengan baik harus ditujukan untuk memperkecil jumlah bakteri yang ada pada susu dengan memperhatikan beberapa faktor yang mempengaruhi susu tersebut. Syarat mutu susu segar menurut SNI 01-3141-1998 (Badan Standarisasi Nasional, 1998) dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Mutu Susu Segar

Kriteria Uji	(Berlemak) <i>Full Cream</i>	(Rendah Lemak) <i>Low Fat Milk</i>	(Bebas Lemak) <i>Free Fat Milk</i>
Warna	Khas, normal	Khas, normal	Khas, normal
Bau	Khas, normal	Khas, normal	Khas, normal
Rasa	Khas, normal	Khas, normal	Khas, normal
Protein (% b/b)	Min 3.6	Min 3.6	Min 3.6
Lemak (% b/b)	Min 3.0	0.6-2.9	0.5
Total padatan tanpa lemak (% b/b)	Min 8.0	Min 8.0	Min 8.0
Cemaran Logam			
Kadmium (Cd) (mg/kg)	Maks 0.2	Maks 0.2	Maks 0.2
Timbal (Pb) (mg/kg)	Maks 0.02	Maks 0.02	Maks 0.02
Timah (Sn) (mg/kg)	Maks 40.0	Maks 40.0	Maks 40.0
Merkuri (Hg) (mg/kg)	Maks 0.03	Maks 0.03	Maks 0.03
Arsen (As)	Maks 0.1	Maks 0.1	Maks 0.1
Aflatoksin (M1)	Maks 0.5	Maks 0.5	Maks 0.5
Cemaran Mikroba			
Angka Lempeng total (koloni/0.1 mL)	<10	<10	<10

Sumber : Badan Standarisasi Nasional (1998).

Tepung ketan

Tepung beras ketan adalah bahan utama dalam proses pembuatan kue-kue basah khas Indonesia. Tepung ketan mudah dijumpai dalam bentuk kering dipasar atau swalayan-swalayan. Syarat penggunaan tepung beras ketan dalam pembuatan dodol adalah tepung dalam keadaan halus, putih bersih, kering, bebas dari kotoran dan aromanya khas tepung ketan (tidak apek). Keunggulan tepung beras ketan dibanding tepung-tepung lain adalah kandungan amilopektin yang lebih tinggi. Amilopektin inilah yang menyebabkan tepung ketan (beras ketan) lebih pulen dibandingkan dengan tepung lainnya. Makin tinggi kandungan amilopektin pada pati maka makin pulen pati tersebut (Margareta, 2013). Syarat mutu tepung beras ketan disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Syarat Mutu Tepung Beras Ketan

Uraian	Persyaratan
Keadaan	Normal
-Warna	Normal,tidak Berbau
-Bau	apek
	Normal
-Rasa	Tidak Boleh ada
Benda asing	
Serangga dalam bentuk stadia dan potongan – potongannya	Tidak boleh ada

Sumber: Badan Standardisasi Nasional (1998).

Tepung ketan adalah komponen utama dalam proses pembuatan dodol. Saat pemanasan adonan dodol dengan keberadaan cukup banyak air dalam kandungan susu, pati yang terkandung dalam tepung beras ketan menyerap air dan membentuk adonan yang kental, dan pada saat proses pendingin adonan dodol kandungan pati dapat menjadi kenyal dan kuat. Tepung ketan merupakan bahan pokok pembuatan kue-kue di Indonesia yang banyak

digunakan sebagai bahan pengikat (Haryadi, 2006).

Produk Susu

Sejalan dengan peradaban manusia dan perkembangan teknologi modern, manusia menemukan cara perlakuan dan praktik pengolahan terhadap susu, sehingga menghasilkan ragam produk susu yang tersedia di pasar bagi penduduk di seluruh dunia. Dengan adanya pengolahan (*processing*) terhadap susu, maka produk susu yang dihasilkan dapat disimpan lebih lama sebelum dikonsumsi, memungkinkan bagi konsumen menyesuaikan pembelian produk susu dengan fungsi kebutuhan, kegunaan, dan selernya (Budiyono, 2009).

Produk susu yang dari dulu hingga sekarang mendominasi sebagai pelengkap kebutuhan sehari-hari, dimana masyarakat sangat membutuhkan produk susu. Produk susu dirasakan sebagai salah satu produk yang membantu masyarakat dalam hal kesehatan, kesehatan disini adalah bahwa susu dianggap oleh konsumen memiliki kandungan vitamin yang sangat berguna bagi kesehatan (Mulyana dan Syarif, 2007).

Menurut Shearer, dkk., (1992) pengolahan susu memiliki 3 (tiga) tujuan utama, yakni : (1) membunuh bakteri patogen melalui pasteurisasi, (2) menjaga kualitas produk tanpa kehilangan atau penurunan nyata pada flavor, bentuk, kandungan fisik dan nutrisi dan (3) mengendalikan secara selektif pertumbuhan organisme yang menghasilkan produk/materi/substansi tidak dikehendaki. Sehingga pabrik produk susu menjalankan prosedur pengolahan secara efektif yang ditujukan untuk mencegah kontaminasi bakteri pada bahan baku susu, mengurangi jumlah bakteri di dalam susu, dan menjaga atau melindungi *finished product* dari potensi rekontaminasi melalui penanganan yang cermat, pengemasan yang memadai, dan penyimpanan yang sesuai.

Dodol

Dodol merupakan olahan pangan yang dibuat dari bahan utama adalah tepung ketan, gula merah atau gula pasir dan santan kelapa yang dididihkan hingga menjadi kental, berminyak dan tidak lengket. Apabila didinginkan, dodol akan menjadi padat, kenyal dan dapat diiris. Dodol susu tergolong makanan semi basah dengan kandungan air sekitar 20-50 % (Widjanarko dkk., 2000).

Dodol susu salah satu solusi untuk mengatasi berlimpahnya produksi susu di daerah. Proses pengolahan dan prospek pemasarannya cukup menjanjikan, mengingat dodol disukai anak-anak maupun orang dewasa (Agus, 2013).

Pada proses pembuatannya, tepung ketan dan bahan lainnya dididihkan hingga menjadi kental, berminyak dan tidak lengket, dan apabila dingin pasta akan menjadi padat, kenyal, dan dapat diiris (Nasaruddin, dkk., 2012). Proses pemanasan hingga mengental biasanya membutuhkan pengadukan secara terus menerus dan memakan waktu yang cukup lama (\pm 8 jam). Berbagai modifikasi proses pengolahan telah diteliti untuk mempersingkat waktu pengolahan namun tetap mempertahankan mutu dodol. Syarat mutu dodol dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Syarat Mutu Dodol

Kriteria Uji	Dodol (SNI 01-2986-1992)
Bau	Normal
Rasa	Normal
Warna	Normal
Kadar Air (% b/b)	Maks 20
Kadar Abu (% b/b)	Maks 1.5
Jumlah Gula sebagai Sukrosa (% b/b)	Min 40
Serat Kasar (% b/b)	Maks 1.0
Protein (% b/b)	Min 3
Lemak (% b/b)	Min 7
Pemanis Buatan	Tidak boleh ada
Cemaran Logam	
- Timbal (Pb) (mg/kg)	Tidak nyata
- Tembaga (Cu) (mg/kg)	Tidak nyata

- Seng (Zn) (mg/kg)	Tidak nyata
- Arsen (As) (mg/kg)	Tidak nyata
Cemaran Mikroba	
- Angka lempeng total (koloni/gr)	-
- <i>E Coli</i> (APM/gr)	-
- Kapang dan khamir (koloni/gr)	Tidak boleh ada

Sumber : Badan Standarisasi Nasional (1992).

Karakteristik mutu dodol seperti tekstur dan umur simpan sangat ditentukan oleh komponen penyusunnya yaitu pati. Interaksi antara tepung ketan, gula, dan santan kelapa selama proses pengolahan pada suhu tinggi menghasilkan dodol dengan karakteristik organoleptik yang khas yaitu warna coklat, rasa manis, dan tekstur yang lengket.

Tekstur merupakan karakteristik fungsional yang diinginkan dari dodol yang berhubungan dengan sifat struktural produk pangan olahan (Lukito, dkk., 2017). Nasaruddin dkk. (2012) menunjukkan bahwa daya tarik dan kepuasan konsumen terhadap produk dodol sangat tergantung pada tekstur seperti lengket yang dihasilkan dan cita rasa yang enak. Disamping tekstur seperti lengket, konsumen juga mengharapkan tekstur kenyal (Breemer, dkk., 2010).

Pembuatan Dodol

Dodol merupakan pangan tradisional asli Indonesia yang terbuat dari tepung beras ketan sebagai bahan baku utamanya. Pada proses pembuatannya, tepung beras ketan dan bahan lainnya dididihkan hingga menjadi kental, berminyak dan tidak lengket, dan apabila dingin pasta akan menjadi padat, kenyal dan dapat diiris (Nasaruddin, dkk., 2012).

Dodol tradisional memiliki proses pemanasan hingga mengental yang biasanya membutuhkan proses pengadukan secara terus menerus dan memakan waktu yang cukup lama (± 8 jam). Berbagai modifikasi proses pengolahan telah

diteliti untuk mempersingkat waktu pengolahan namun tetap mempertahankan mutu dodol (Cempaka dan Asiah, 2019).

Kualitas Sensori

Penilaian atau Uji Organoleptik merupakan suatu cara penilaian yang paling primitif. Dalam uji tersebut pada kemampuan alat indera memberikan kesan atau tanggapan yang dapat dianalisis atau dibedakan berdasarkan jenis kesan. Kemampuan tersebut meliputi kemampuan mendeteksi (*detection*), mengenali (*recognition*), membedakan (*discrimination*), membandingkan (*scalling*) dan kemampuan menyatakan suka atau tidak suka (*hedonik*) (Permadi dkk, 2018).

Pengujian sensori menggunakan berbagai macam panel. Penggunaan panel-panel ini dapat berbeda tergantung dari tujuannya. Ada 6 macam panel yang biasa digunakan, yaitu : 1) Pencicip perorangan (*individual expert*). 2) Panel pencicip terbatas (*small expert panel*). 3) Panel terlatih (*trained panel*). 4) Panel tak terlatih (*untrained panel*). 5) Panel agak terlatih. 6) Panel konsumen (*consumer panel*) (Susiwi, 2009).

Uji sensori perlu dilakukan untuk mengetahui dodol yang dibuat sudah baik atau belum berdasarkan standar tertentu. Hanggara dkk (2016) menyatakan bahwa tekstur dodol menurut SNI 01-2986-2013 yaitu normal atau khas dodol. Skor tekstur yang lebih tinggi menyebabkan tekstur dodol menjadi sangat elastis, sedangkan pada skor tekstur yang lebih rendah tekstur dodol menjadi sangat tidak elastis.