

EXPERIMENT OF ORANGE PEEL AS AN ALTERNATIVE FLAVOR VARIANT IN DODOL

Angelina, Eryd Saputra

Manajemen Kuliner, Batam Tourism Polytechnic

ABSTRAK

Dodol adalah makanan tradisional yang populer di berbagai negara, terutama di Indonesia. Dodol terbuat dari bahan utama seperti ketan yang dikombinasikan dengan gula, santan, dan berbagai varian rasa. Pada penelitian ini, dodol diinovasikan dengan menggunakan kulit jeruk yang sudah diproses menjadi bubuk. Penulis melakukan penelitian dengan judul “Eksperimen Kulit Jeruk Sebagai Alternatif Varian Rasa Pada Dodol”. Pada penelitian ini, dodol diinovasikan dengan menggunakan kulit jeruk yang sudah diproses menjadi bubuk. Tujuan dari penelitian ialah mengetahui apakah ada perubahan dalam aroma, warna, rasa, dan tekstur dan apa tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk. Metode yang digunakan oleh peneliti yaitu eksperimen dengan angket dan dokumentasi. Pelaksanaan penelitian ini dilakukan kurun waktu kurang lebih tiga bulan, mulai dari bulan September 2023 hingga November 2023. Kegiatan penelitian ini berlokasi di perumahan Mitra Raya, Batam, Kepulauan Riau, Indonesia. Jenis panelis yang digunakan pada penelitian ini ialah panelis terlatih 10 orang dan tidak terlatih 10 orang. Teknik analisis data yang peneliti gunakan yaitu uji hedonik dengan analisis presentase dan uji mutu hedonik dengan *Kruskal Wallis* oleh SPSS 19.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa mutu hedonik pada ketiga perbandingan tidak terdapat perbedaan yang signifikan. Hasil uji hedonik menunjukkan tingkat kesukaan terhadap persentase 7,5% lebih tinggi dibandingkan dengan dodol yang menggunakan persentase 2,5% (D1) dan 5% (D2) dari bubuk kulit jeruk. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa penambahan bubuk kulit jeruk pada dodol dengan persentase 7,5% memiliki efek positif pada penerimaan produk.

Kata Kunci: Eksperimen, Dodol, Kulit Jeruk.

ABSTRACT

*Dodol is a traditional food popular in various countries, especially in Indonesia. It is made from main ingredients such as glutinous rice combined with sugar, coconut milk, and various flavor variants. In this study, dodol is innovated by incorporating processed orange peel powder. The research, titled "Experiment of Orange Peel as an Alternative Flavor Variant in Dodol," aims to determine whether there are changes in aroma, color, taste, and texture, as well as the level of public preference for the product. The researcher employed an experimental method with questionnaires and documentation. The research was conducted over a period of approximately three months, starting from September 2023 to November 2023, located in Mitra Raya housing, Batam, Riau Islands, Indonesia. The study involved 10 trained and 10 untrained panelists. The data analysis technique used was hedonic testing with percentage analysis and hedonic quality testing with *Kruskal-Wallis* in SPSS 19.*

The research results indicate that there is no significant difference in hedonic quality among the three comparisons. The hedonic test results show a higher preference level for the 7.5% percentage compared to dodol using 2.5% (D1) and 5% (D2) of orange peel powder. Consequently, it can be concluded that the addition of orange peel powder to dodol with a 7.5% percentage has a positive effect on product acceptance.

Keywords *Dodol, Orange, Orange Peel*

PENDAHULUAN

Dodol adalah makanan tradisional yang cukup terkenal dan telah diakui sejak zaman dahulu. Saat ini, dodol lebih dikenal dengan nama-nama khas daerah asalnya, seperti Dodol Garut, Dodol Kudus dari Sumatra Barat, Dodol Durian atau Lempog dari Sumatra dan Kalimantan. Dodol cocok untuk kalangan manapun, mulai dari anak-anak, remaja, dewasa hingga orang tua (Fatma, 2018). Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) dengan nomor (SNI 01-2986-1992) menggambarkan dodol sebagai jenis makanan yang terbuat dari campuran tepung beras ketan, santan kelapa, gula, dengan atau tanpa tambahan bahan lain. Karakteristik dodol memiliki tekstur elastis, padat, dan mampu bertahan lama. Produk dodol banyak di jual pada lokasi-lokasi wisata, dengan penampilan kemasan

yang menarik sehingga menarik perhatian turis sekitar yang dijadikan sebagai oleh-oleh.

Dodol telah mengalami inovasi yang bervariasi, salah satunya adalah dodol buah. Bahan pembuatan dodol buah bervariasi, ada yang terdiri dari buah dan gula dan juga mencampurkan tepung, buah, gula, dan santan. Jenis dodol buah tergantung pada jenis buah yang digunakan, seperti dodol nangka, dodol mangga, dodol apel, dodol durian, dan masih banyak lagi. Dodol yang dibuat dari buah-buahan biasanya tidak memerlukan penambahan intisari sebagai bahan perasa tambahan, berbeda dengan dodol yang berbahan dasar tepung ketan yang umumnya memerlukan penambahan intisari.

Intisari adalah ekstrak yang berasal dari buah-buahan atau tumbuhan yang dimanfaatkan untuk mengambil ciri-ciri khusus dari bahan baku tersebut. Buah-

buahan atau tumbuhan yang digunakan untuk membuat intisari dipilih karena memiliki sifat-sifat yang diinginkan, contohnya seperti rasa, aroma, atau warna tertentu (Widowati, 2020). Tanaman jeruk adalah segala jenis tumbuhan yang termasuk dalam keluarga Citrus dan suku Rutaceae (suku jeruk-jerukan) (Priyambodo, 2019). Tumbuhan ini memiliki bentuk seperti pohon dan menghasilkan buah yang memiliki daging, yang sering kali memiliki rasa segar yang asam, meskipun beberapa di antaranya memiliki rasa manis, aroma yang enak, serta menjadi sumber vitamin C (Priyambodo, 2019). Tanaman jeruk memiliki beragam variasi, dan beberapa spesies dapat saling berpadu dan menghasilkan hibrida antarspesies yang memiliki karakteristik unik yang berbeda dari spesies asalnya (Priyambodo, 2019). Buah jeruk per 100 gram memiliki kandungan sebagai berikut.

No	Kandungan	Jumlah
1	Lemak	0,2 gram
2	Air	87,2 gram
3	Protein	0,9 gram
4	Karbohidrat	11,2 gram
5	Serat	1,4 gram
6	Vitamin C	49 miligram

Sumber: (Kacang Komak, Segar, Manfaat, Khasiat, Kandungan Gizi per 100 Gram | Andra Farm, n.d.)

Kulit jeruk memiliki manfaat dalam kesehatan antara lain menurunkan kolestrol, antikanker, mengontrol gula darah, menyehatkan saluran cerna.

BAHAN DAN METODE

Berdasarkan penjelasan sebelumnya, rasa dalam dodol dapat diperkaya atau dimodifikasi dengan penggunaan buah jeruk. Bagian buah jeruk yang digunakan dalam penelitian ini adalah kulitnya. Pada penelitian ini akan menggunakan resep dari (Nurainy, 2018), yaitu:

No	Bahan	Kuantiti
1	Campuran Bubuk Coklat dan Tepung Ketan	100 gr
2	Gula Pasir	50 gr
3	Santan	100 ml
4	Garam	Secukupnya
5	Air	150 ml

Sumber: (Nurainy, 2018)

Penelitian ini dilakukan di tempat tinggal peneliti yang beralamat di Jalan Mitra Raya, Teluk Tering, Kecamatan Batam Kota, Batam Center, Perumahan Mitra Raya Blok B No 35, Batam, Kepulauan Riau, Indonesia. Pelaksanaan penelitian ini berlangsung dari bulan September hingga November. Penulisan penelitian ini memerlukan durasi yang lebih lama dibandingkan pelaksanaan praktiknya, yakni dari tanggal 8 Agustus 2023 hingga 24 November 2023.

Metode yang dilakukan dengan menggunakan Uji Organoleptik, yaitu dengan menggunakan Uji Hedonik dan Uji Mutu Hedonik. Menggunakan aplikasi SPSS 19 metode uji *kruskal-wallis*.

Uji hedonik, juga dikenal sebagai uji kesukaan. Dalam uji ini, panelis diminta untuk memberikan pandangan pribadi mereka mengenai sejauh mana mereka menyukai atau tidak menyukai produk yang diuji (Nim, 2022). Uji mutu hedonik adalah suatu proses evaluasi sensorik yang bertujuan memberikan penilaian yang detail terhadap karakteristik produk yang sedang diuji, dengan mempertimbangkan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna. Fokus utama dari uji mutu hedonik adalah untuk mengukur sejauh mana produk yang diuji memenuhi ekspektasi dan preferensi para panelis atau konsumen.

N o	Warna	Tekst ur	Rasa	Aroma	Skor
1	Oren pekat	Sangat kenyal	Sangat Manis	sangat terasa	5
2	Oren	Cukup kenyal	Cukup manis	terasa	4
3	Oren keputihan	Kurang kenyal	Manis	cukup terasa	3
4	Putih sedikit keorenan	Sedikit Padat	Kurang Manis	kurang terasa	2
5	Putih	Padat	Tidak Manis	tidak terasa	1

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari pembahasan Uji Mutu Hedonik

Panelis terlatih menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan, namun dibagian aspek aroma pada sampel D2 menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan dengan hasil 0,042. Secara keseluruhan pada panelis terlatih menunjukkan tidak ada nya perbedaan yang signifikan. Panelis yang tidak terlatih dan panelis gabungan memberikan hasil tidak adanya perbedaan yang signifikan kecuali aspek warna pada panelis tidak terlatih sampel D2 hasil 0,014 dan D3 hasil 0,05 namun untuk keseluruhan hasilnya tidak ada perbedaan yang signifikan. Secara total, tidak ada perbedaan yang signifikan dalam aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur di antara tiga variasi sampel dodol dengan persentase yang berbeda dari bubuk kulit jeruk.

Kesimpulan akhir dari uji hedonik adalah bahwa dodol yang menggunakan persentase 7,5% dari bubuk kulit jeruk (sampel D3) mendapatkan penilaian tertinggi dari panelis dalam semua aspek yang dinilai, termasuk rasa, warna, aroma, dan tekstur. Panelis lebih memilih dodol ini dibandingkan dengan dodol yang menggunakan persentase 2,5% (D1) dan 5% (D2) dari bubuk kulit jeruk.

Penemuan ini menunjukkan bahwa penambahan bubuk kulit jeruk pada dodol dengan persentase tertentu dapat meningkatkan kualitas dan penerimaan oleh panelis. Oleh karena itu, dalam pengembangan produk dodol berbasis kulit jeruk, disarankan untuk menggunakan

persentase 7,5% dari bubuk kulit jeruk untuk mencapai hasil yang optimal dalam hal rasa, warna, aroma, dan tekstur, serta tingkat kesukaan yang lebih tinggi dari konsumen.

KESIMPULAN

Hasil penelitian dari eksperimen kulit jeruk sebagai alternatif rasa pada dodol dengan menggunakan 3 perbandingan yaitu 2,5%, 5%, dan 7,5% dan diuji dengan menggunakan dua metode yaitu, uji hedonic dan uji mutu hedonic yang dapat disimpulkan bahwa:

1. Semua variasi sampel yaitu D1 (2,5%), D2 (5%), dan D3 (7,5%), memberikan hasil bahwa tidak adanya perbedaan signifikan dalam penilaian panelis terlatih maupun tidak terlatih. Secara keseluruhan, dodol dalam tiga variasi sampel tersebut dinilai tidak adanya perbedaan yang signifikan.
2. Dodol dengan persentase 7,5% dari bubuk kulit jeruk (sampel D3) memperoleh penilaian paling tinggi dari panelis dalam semua aspek yang dievaluasi, seperti rasa, warna, aroma, dan tekstur. Dodol ini menunjukkan tingkat kesukaan yang lebih tinggi dibandingkan dengan dodol yang menggunakan persentase 2,5% (D1) dan 5% (D2) dari bubuk kulit jeruk. Oleh karena itu, dapat dianggap bahwa penambahan bubuk kulit jeruk pada dodol dengan persentase 7,5% memberikan dampak positif pada penerimaan produk oleh panelis, menandakan bahwa formulasi tersebut menghasilkan dodol lebih disukai oleh konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Fatma, M. A. (2018). Eksperimen pembuatan dodol labu kuning. *Jurnal Budidaya Pertanian*, 17–20.
- Nim, S. S. (2022). TINGKAT PENERIMAAN BISKUIT IKAN LELE (*Clarias gariepinus*) PADA IBU HAMIL DENGAN UJI HEDONIK (STUDI KASUS DESA ALUE AMBANG KABUPATEN ACEH JAYA). .
- Nurainy, F. (2018). Sifat Kimia dan Sensoris Dodol Fibra Nurainy et al Sifat Kimia dan Sensoris Dodol. *Sifat Kimia Dan Sensoris Dodol Fibra Nurainy et Al Sifat Kimia Dan Sensoris Dodol*, 21–30.
- Priyambodo, C. S. (2019). Analisis Preferensi Konsumen Buah Jeruk di Pasar Keputran Utara, Surabaya. *Jurnal Ilmiah Sosio Agribis*, 85–103.
- Widowati, E. (2020). PENGARUH ENZIM POLIGALAKTURONASE DAN GELATIN DALAM KLARIFIKASI SARI BUAH NAGA SUPER MERAH (*Hylocereus costaricensis*).