

PAPER NAME

Skripsi Angelina.docx

AUTHOR

Angelina

WORD COUNT

5744 Words

CHARACTER COUNT

34970 Characters

PAGE COUNT

37 Pages

FILE SIZE

1.5MB

SUBMISSION DATE

Jan 18, 2024 5:03 PM GMT+7

REPORT DATE

Jan 18, 2024 5:03 PM GMT+7

● 6% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 3% Internet database
- 1% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 4% Submitted Works database

● Excluded from Similarity Report

- Small Matches (Less than 15 words)

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

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).³ 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 pada² 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. Intisari dapat diperoleh dari berbagai bagian, berdasarkan tujuan penggunaannya. Contoh buah yang sering digunakan untuk dijadikan intisari yaitu buah stroberi, anggur, manga, dan jeruk. Pada penelitian ini, jenis buah yang digunakan untuk dijadikan intisari adalah buah jeruk.

Tanaman jeruk adalah segala jenis tumbuhan yang termasuk dalam keluarga Citrus dan suku Rutaceae (suku jeruk-jerukan). 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. 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 et al., 2019). Buah jeruk per 100 gram memiliki kandungan sebagai berikut.

Tabel 1.1 Kandungan Jeruk per 100 gram

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.*)

Pada umumnya, masyarakat hanya akan mengonsumsi daging pada buah jeruk dan membuang kulitnya. Kulit jeruk memiliki banyak manfaat yang dapat diperoleh. Kandungan kulit jeruk terdapat nutrisi yang sangat baik seperti senyawa antioksidan, kalsium, seng, dan vitamin C. Bahkan, dari perspektif manfaat, kulit jeruk memiliki nilai yang sebanding dengan daging buahnya (*Inovasi CISAN UIN Malang_ Nutrasetikal Antistunting Dari Limbah Kulit Jeruk Untuk Kesehatan Anak Dan Lingkungan - Program Studi Farmasi, n.d.*). Kulit jeruk memiliki manfaat dalam kesehatan antara lain menurunkan kolesterol, antikanker, mengontrol gula darah, menyehatkan saluran cerna. 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:

Tabel 1.2 Resep Dodol Coklat

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)

Berdasarkan paparan diatas, peneliti memilih untuk mengambil topik ini sebagai subjek proyek yang berjudul **“Eksperimen Kulit Jeruk Sebagai Alternatif Varian Rasa Pada Dodol”**.

1.2. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini mencakup penggunaan kulit jeruk sebagai alternatif perasa pada dodol yang berbahan dasar dari tepung ketan. Selain itu, penelitian ini juga merangkum hal seperti cita rasa, aroma, warna, dan tekstur dalam dodol yang dihasilkan sebagai akibat dari penggunaan kulit jeruk sebagai perasa.

1.3. Tujuan Penelitian

Dalam permasalahan yang telah dijelaskan, penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut:

- (1) Untuk mengetahui apakah ada perubahan dalam aroma, warna, rasa, dan tekstur dengan persentase komposisi tepung ketan dan bubuk kulit jeruk 97,5%:2,5%, 95%:5%, dan 92,5%:7,5% pada dodol.
- (2) Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap kualitas dodol kulit jeruk.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penulisan berjudul “Eksperimen Kulit Jeruk Sebagai Alternatif Varian Rasa Pada Dodol” adalah sebagai berikut:

- (1) Memberikan ide dan informasi kepada masyarakat yang ingin membuat atau tertarik untuk mengembangkan usaha, terutama dalam produksi dodol kulit jeruk.
- (2) Meningkatkan pengetahuan dan memperluas pemahaman bagi mahasiswa-mahasiswi jurusan Manajemen Kuliner mengenai pemanfaatan kulit jeruk dalam pembuatan dodol kulit jeruk.

(3) Kontribusi sumber referensi yang ada di perpustakaan Politeknik Pariwisata Batam di jurusan Manajemen Kuliner.

1.5. Definisi Istilah

Definisi istilah pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Dodol

Dodol dibuat dengan mencampurkan tepung beras ketan, gula, garam, dan santan menjadi satu kesatuan. Dodol harus diproses hingga mencapai konsistensi hingga tekstur menjadi setengah basah dan kenyal. Dodol memiliki rasa manis dan dapat langsung dikonsumsi. Tidak hanya memiliki nilai rasa yang lezat, tetapi dodol juga memiliki nilai sebagai oleh-oleh yang unik dan berkesan. Dodol seringkali dijadikan oleh-oleh karena memiliki daya tahan yang cukup lama.

2. Kulit Jeruk

Kulit dari buah jeruk memiliki struktur yang berpori-pori dan rasanya pahit jika serabut putih yang melekat di dalamnya ikut digunakan. Dalam penelitian ini, jenis jeruk yang akan digunakan kulitnya adalah jeruk Sunkist. Bagian kulit jeruk yang digunakan yaitu bagian oranye dan melalui beberapa proses yaitu dengan cara mengupas kulit jeruk tersebut, membersihkannya, dan kemudian mengeringkannya. Setelah dikeringkan kulit jeruk akan menjadi keras seperti keripik dan sudah siap dihaluskan dengan menggunakan blender. Saat kulit jeruk jeruk tersebut sudah jadi bubuk maka sudah siap digunakan.

3. Eksperimen

Eksperimen adalah metode yang digunakan untuk mengidentifikasi hubungan sebab akibat (kausalitas) yang disengaja oleh peneliti dengan menghilangkan, menambahkan, mengurangi, atau memisahkan faktor-faktor lain

yang mungkin memengaruhi (Azis, 2022). Dalam penelitian ini, eksperimen dilakukan untuk membuat dodol dengan tambahan rasa dari kulit jeruk dengan menggunakan komposisi tepung ketan dan bubuk kulit jeruk 97,5%:2,5%, 95%:5%, dan 92,5%:7,5%.

BAB II KAJIAN PUSTAKA

2.1.Dodol

2.1.1. Pengertian Dodol

Dodol merupakan makan tradisional yang sudah dikenal sejak zaman dahulu yang cukup populer di beberapa negara di Asia dan cocok untuk kalangan manapun, mulai dari anak-anak, remaja, dewasa hingga orang tua. Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) dengan nomor (SNI 01-2986-1992) menggambarkan dodol sebagai makanan yang dibuat dengan mencampurkan tepung beras ketan, santan kelapa, gula, dan mungkin bahan tambahan lainnya.

Definisi di atas menggambarkan dodol sebagai makanan yang terbuat dari bahan dasar tepung beras ketan, gula, dan santan. Dodol memiliki tekstur yang elastis dan memiliki rasa yang manis. Dodol dapat disimpan dengan jangka yang cukup lama jika kita menyimpannya dengan baik, yakni disimpan ditoples yang kedap udara.

2.1.2. Komponen Dodol

Dodol dibagi menjadi dua kategori, yaitu dodol yang terbuat dari jenis tepung seperti tepung beras dan tepung ketan, serta dodol yang bahan utamanya adalah buah-buahan (Yelvita, 2022). Dodol yang dibuat dari buah-buahan biasanya tidak memerlukan penambahan intisari sebagai bahan perasa tambahan, berbeda dengan dodol yang berbahan dasar tepung yang umumnya memerlukan penambahan intisari. Jenis dodol yang akan dibuat dalam penelitian yaitu dodol yang berbahan dasar tepung ketan. Berikut beberapa komponen yang akan digunakan pada dodol.

Tabel 2.1 Resep Modifikasi dodol

No	Bahan	Kuantiti
1	Campuran tepung ketan dan bubuk kulit jeruk	100 gr
2	Gula pasir	100gr
3	Santan	100ml
4	Garam	Secukupnya
5	Air	150ml

Sumber: Peneliti, 2023.

Jika dipersentasekan, bubuk kulit jeruk dengan berat 100 gram yaitu 100%, pada penelitian ini bubuk kulit jeruk akan digunakan sebesar 2,5%, 5%, dan 7,5%.

2.1.3. Pembuatan Dodol

Tepung ketan, gula, dan santan adalah bahan-bahan dasar yang digunakan dalam proses pembuatan dodol. Berikut adalah penjelasan mengenai masing-masing komponen yang digunakan dalam produksi dodol.

a. Tepung Ketan

Tepung ketan adalah jenis tepung yang diperoleh dari beras ketan, yang merupakan jenis padi (*Oryza sativa*) family Gramineae. Tepung ini dihasilkan dengan menggiling atau menghancurkannya dengan menggunakan mesin penggiling (Martua Lampung Jaya Sagala, 2019). Tepung ketan berfungsi sebagai pengikat dan pembentuk dalam pembuatan dodol. Ketika tepung beras dipanaskan bersama dengan cairan lainnya, ia mengalami gelatinisasi sehingga membantu membuat adonan dodol menjadi padat dan kenyal, sehingga menciptakan tekstur dodol yang diinginkan. Tepung ketan yang diinginkan harus memiliki kualitas, yang mencakup warna putih yang bersih, memiliki aroma khas dari tepung ketan, tidak berbau atau tercemar, dalam keadaan kering, dan tidak mengandung kotoran.

b. ²Gula

Gula merupakan salah satu komponen makanan yang memiliki sifat manis. Gula dapat diperoleh dari berbagai sumber seperti tebu, jagung, pohon aren, dan kelapa. Gula adalah jenis karbohidrat sederhana yang berfungsi sebagai sumber energi. Gula dapat dijadikan zat pengawet alami untuk produk makanan karena memiliki kemampuan untuk menghambat pertumbuhan bakteri (Rizal Umami et al., 2018). Penggunaan gula dalam proses pembuatan dodol juga memiliki peran penting dalam menciptakan aroma yang diinginkan dan memberikan unsur manis pada produk tersebut.

c. Santan

Santan kelapa adalah salah satu produk pangan yang berasal dari buah pohon kelapa (Shabilla, 2020). Santan merupakan cairan berwarna putih mirip susu yang dihasilkan dari pemerasan kelapa yang telah diparut dengan penambahan air. Santan memiliki cita rasa berlemak yang dapat digunakan sebagai tambahan dalam makanan untuk memberikan cita rasa yang gurih (Ulfa, 2020). Dalam proses pembuatan dodol, jenis santan yang digunakan adalah santan instan. Santan instan adalah produk santan dalam bentuk instan atau kemasan yang praktis digunakan. Santan instan ini biasanya tersedia dalam bentuk bubuk atau cairan kental, pada penelitian ini menggunakan santan instan cair. Penggunaan santan instan dalam pembuatan dodol memiliki keunggulan dalam hal kenyamanan dan efisiensi, karena tidak memerlukan pengolahan santan dari buah kelapa segar secara manual.

Penggunaan santan instan dapat memastikan konsistensi rasa dan tekstur dodol, karena produk ini memiliki tingkat kekentalan yang telah diatur dengan

cermat. Santan instan memberikan dodol rasa lemak yang khas, gurih, dan kental, yang merupakan salah satu karakteristik penting dari hidangan ini. Selain itu, penggunaan santan instan juga dapat mempersingkat waktu persiapan dalam pembuatan dodol, sehingga memudahkan proses produksi secara massal. Namun, penggunaan santan instan juga memerlukan perhatian terhadap dosis yang tepat untuk mencapai hasil yang diinginkan dalam dodol kulit jeruk.

2.2. Jeruk

Buah jeruk adalah salah satu buah yang sangat umum dan populer di seluruh dunia. Buah jeruk juga sangat mudah ditemukan di negara-negara tropis seperti Indonesia. Biasanya, buah jeruk memiliki bentuk bulat dengan kulit yang kasar dan berpori-pori. Saat matang, kulitnya cenderung berwarna oranye atau kuning cerah, meskipun beberapa jenis jeruk mungkin memiliki kulit yang lebih terang atau berwarna hijau.

Jeruk dapat dimakan langsung, dijadikan jus segar, digunakan dalam hidangan penutup, dan dalam berbagai hidangan gurih. Kandungan yang besar pada jeruk yaitu vitamin C. Jeruk dikenal karena aroma segar dan wangi yang berasal dari minyak atsiri dalam kulitnya.

Tidak hanya itu, Kulit jeruk dapat digunakan dalam masakan dan kue-kue sebagai bahan perasa. Kulit jeruk bisa diiris tipis dan digunakan untuk memberikan rasa jeruk pada hidangan kue-kuean. Oleh karena itu, peneliti memutuskan untuk menggunakan bubuk kulit jeruk sebagai bahan perasa dalam dodol, yang merupakan hasil dari pengolahan kulit jeruk menjadi bentuk serbuk.

2.2.1. Pembuatan Bubuk Kulit Jeruk

Dalam proses pembuatan kulit jeruk, tentunya akan melewati beberapa tahap. Mulai dari pemilihan kulit jeruk, mencuci kulit jeruk, mengupas, hingga proses pengeringan. Berikut penjelasan tahap dalam proses pembuatan bubuk kulit jeruk.

a. Pemilihan Kulit jeruk yang tepat

Kulit jeruk yang dipilih harus dalam kondisi bersih dan bebas dari kerusakan atau bagian yang mungkin sudah terjamur. Memastikan bahwa kulit jeruk yang akan digunakan dalam proses ini dalam keadaan segar dan masih dalam kondisi yang baik.

b. Membersihkan Kulit Jeruk

Lakukan pencucian kulit jeruk dengan menggunakan air yang bersih untuk menghilangkan segala kotoran yang mungkin menempel. Selanjutnya, potong bagian pangkal dan ujung kulit jeruk. Setelah proses pencucian selesai, sebaiknya keringkan kulit jeruk dengan lembut menggunakan handuk yang bersih atau menggunakan kertas tisu.

Gambar 2.1 Buah Jeruk



Sumber: Peneliti, 2023.

c. Mengupas Kulit Jeruk

Gunakan pisau dengan hati-hati untuk mengupas kulit jeruk. Bagian yang dikupas adalah lapisan kulit oranye, hindari mengupas bagian putih yang di bawahnya karena bagian ini cenderung pahit.

Gambar 2.2 Mengupas Kulit Jeruk



Sumber: Peneliti, 2023.

d. Proses Pengeringan

Proses pengeringan yang dilakukan pada penelitian ini adalah dengan menggunakan oven dengan suhu rendah, sekitar 50-60 derajat Celsius. Letakkan irisan kulit jeruk di atas rak oven dan biarkan dalam oven kira-kira 4 sampai 5 jam hingga benar-benar kering dan tidak lupa untuk terus mengeceknya secara berkala. Kulit jeruk dianggap sudah kering ketika menjadi rapuh dan mudah hancur saat disentuh.

Gambar 2.3 Pengeringan Kulit Jeruk



Sumber: Peneliti, 2023.

e. Proses Penggilingan dan Penyaringan

Setelah kulit jeruk benar-benar kering dan keras, kemudian menggilingnya menjadi bubuk menggunakan mesin blender. Untuk mendapatkan bubuk kulit jeruk yang halus dan seragam, hasil blender tersebut kemudian disaring atau diayak menggunakan ayakan halus. Proses penyaringan dilakukan untuk memisahkan serat kasar dan memastikan hanya bubuk halus yang lolos.

Gambar 2.4 Penggilingan Kulit Jeruk



Sumber: Peneliti, 2023.

Gambar 2.5 Penyaringan Bubuk Kulit Jeruk



Sumber: Peneliti, 2023.

Gambar 2.6 Hasil Pengayakan Bubuk Kulit Jeruk



Sumber: Peneliti, 2023.

2.3. Kajian Empiris

Kajian empiris adalah penelitian yang berfokus pada observasi atau eksperimen oleh para peneliti sebelumnya. Hal ini bertujuan untuk menemukan konsep dan hasil penelitian yang berhubungan dengan studi yang sedang dilakukan.

Tabel 2.2 Kajian Empiris

No	Peneliti dan tahun	Judul	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	Nian Salle Karurung (2022)	Studi Pembuatan Dodol Ketan Putih Dengan Penambahan Jahe Emprit	Hasil uji penelitian menunjukkan bahwa produk dengan penambahan sari jahe sebesar 15% lebih disukai.	Menggunakan bahan dasar dari tepung ketan.	Menggunakan penambahan jahe emprit.
2.	Fibra Nurainy, Otik Nawansih dan Merry Monika Sitanggang (2018)	Pengaruh Perbandingan Bubuk Coklat dan Tepung Ketan Terhadap Sifat Kimia dan Sensori	Hasil penelitian menunjukkan bahwa dodol coklat yang terbaik dihasilkan dari proporsi 25%-30%	Penambahan rasa pada dodol dengan bahan dasar bubuk.	Menggunakan bubuk coklat.

		Dodol Coklat	bubuk coklat dan 70%-75% tepung ketan		
3.	Gregorius F Kawe (2020)	Kadar Vitamin C dan Sifat Organoleptik Dodol Tomat yang Diberi Penambahan Tepung Beras Ketan dan Gula Merah	Penggunaan campuran bahan 500 g buah tomat, 200 g beras ketan, dan 50 g gula merah tinggi akan vitamin C pada dodol tomat hingga 157,41 ppm. Sementara itu, panelis menyukai terhadap campuran 500 g buah tomat, 250 g beras ketan, dan 75 g gula merah.	Menggunakan buah sebagai perasa dodol.	Buah yang digunakan pada penelitian yaitu buah tomat dan memakai bagian buahnya.
4.	Mustamin Anwar Masuku1 (2020)	Studi Kualitas Organoleptik Dodol Buah Pala	Dodol dari daging buah pala dan tepung pisang mulut bebek menghasilkan nilai warna yang tidak disukai, rasa yang lumayan disukai, serta aroma yang tidak disukai.	Menggunakan buah sebagai perasa dodol.	Buah yang digunakan pada penelitian tersebut yaitu buah pala dan menggunakan tepung pisang mulut bebek.
5.	Asri Puspita Wardhani (2022)	Pengaruh Formulasi Pasta Bunga Rosella (Hibiscus sabdarifa L.) dan Tepung Beras Ketan Putih	Hasil uji menunjukkan bahwa variasi penambahan pasta bunga rosella dan tepung beras ketan putih tidak	Mengubah perasa menjadi bubuk terlebih dahulu.	Menggunakan perasa dari bunga Rosella.

			6	memberikan pengaruh yang signifikan terhadap karakteristik warna dodol namun memberikan pengaruh yang signifikan terhadap karakteristik tekstur, aroma dan rasa dodol		
6.	Ayu Citra Ananda dan Anni Faridah (2020)	Uji Organoleptik Dodol Jagung	5	Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan jagung 300gr, 350 gr dan 400 gr tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas dodol.	Menggunakan teknik perbandingan antara tepung dengan perasa, melakukan uji organoleptic.	Peneliti tersebut menggunakan jagung sedangkan penelitian yang sedang dilakukan menggunakan kulit jeruk.
			1	Sumber: Peneliti, 2023.		

2.4. Hipotesis

Hipotesis I

H₀: Terdapat adanya perbedaan dalam pembuatan dodol dengan menggunakan bubuk kulit jeruk berdasarkan warna, aroma, rasa dan tekstur.

H₁: Tidak terdapat adanya perbedaan dalam pembuatan dodol dengan menggunakan bubuk kulit jeruk berdasarkan warna, aroma, rasa dan tekstur.

Hipotesis II

H₀: Terdapat adanya perbedaan pada tingkat kesukaan konsumen dalam pembuatan dodol dengan menggunakan bubuk kulit jeruk berdasarkan warna, aroma, rasa dan tekstur.

H₁: ¹ Tidak terdapat adanya perbedaan pada tingkat kesukaan konsumen dalam pembuatan dodol dengan menggunakan bubuk kulit jeruk berdasarkan warna, aroma, rasa dan tekstur

BAB III MATERI DAN METODE

3.1. Waktu dan Tempat Penelitian

3.1.1. Waktu Penelitian

Uji coba penelitian ini dilakukan sebanyak 4 kali dengan periode waktu 3 bulan, yaitu dibulan September hingga November 2023.

Tabel 3.1 Waktu Praktik Penelitian

No	Waktu	Penelitian	Keterangan
1	15 September 2023 - 20 September 2023	Percobaan 1	Mengeringkan Kulit Jeruk dan diolah menjadi bubuk.
2	22 Oktober 2023	Percobaan 2	Percobaan awal dalam pembuatan dodol kulit jeruk.
3	11 November 2023	Percobaan 3	Revisi pada resep dan membuat ulang dodol kulit jeruk.
4	22 November 2023	Percobaan 4	Percobaan terakhir pembuatan dodol kulit jeruk.

Sumber: Peneliti, 2023.

Penulisan penelitian ini memerlukan durasi yang lebih lama dibandingkan pelaksanaan praktiknya, yakni dari tanggal 8 Agustus 2023 hingga 24 November 2023.

3.1.2. Tempat Penelitian

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.

3.2. Panelis

Panelis merupakan sekelompok individu yang menilai produk tertentu atau memimpin diskusi terkait produk yang diuji. Terdapat beberapa jenis panelis yaitu

panelis terlatih, panelis agak terlatih, dan panelis tidak terlatih. Panelis terlatih adalah orang yang sudah diajar khusus untuk bisa memberikan penilaian yang baik tentang makanan dan minuman. Mereka belajar agar dapat memberi pendapat yang tepat tentang rasa, bau, tekstur, penampilan, dan hal-hal lain yang ada dalam makanan dan minuman. Panelis agak terlatih adalah orang yang telah menerima pelatihan dalam menilai produk makanan atau minuman, meskipun mereka mungkin belum mencapai tingkat keahlian yang sama dengan panelis terlatih. Mereka memiliki pemahaman dasar dan pengalaman dalam menilai makanan, tetapi mungkin masih memerlukan lebih banyak pengembangan untuk mencapai tingkat akurasi yang setara dengan panelis terlatih. Panelis tidak terlatih adalah orang yang belum menjalani pelatihan khusus dalam hal tersebut. Mereka sering kali memiliki pengetahuan yang terbatas tentang cara mengevaluasi rasa, aroma, tekstur, tampilan, atau karakteristik lainnya dari produk makanan dan minuman. Akibatnya, penilaian yang diberikan oleh panelis tidak terlatih ini cenderung bersifat lebih subjektif. Selain itu, pandangan mereka tentang produk dapat dipengaruhi oleh preferensi pribadi mereka. Pada penelitian ini peneliti menggunakan 2 jenis panelis yaitu panelis terlatih sebanyak 10 orang dan panelis tidak terlatih sebanyak 10 orang yang melakukan penilaian pada produk (Fruits & Utomo, 2019).

3.2.1. Seleksi Panelis

Peneliti memilih panelis terlatih berdasarkan kapabilitas mereka dalam mengevaluasi produk dan tingkat pengalaman yang mereka miliki dalam bidang tersebut. Peneliti perlu memahami latar belakang calon panelis sesuai dengan

kriteria penelitian yang sedang dilakukan. Pemilihan panelis ahli dilakukan berdasarkan pertimbangan keseriusan, keterbukaan, dan kejujuran.

3.3. Bahan dan Alat

1. ²Alat

Peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan dodol adalah peralatan sederhana. Semua peralatan yang digunakan harus dalam keadaan bersih. Untuk membersihkannya cukup dengan dicuci dengan baik, kecuali kompor yang cukup dibersihkan dengan lap. Setelah dibersihkan, peralatan dikeringkan dengan menggunakan kain yang bersih dan kering. Berikut alat-alat yang digunakan pada penelitian.

Tabel 3.2 Alat Penelitian

No	Nama Alat	Penjelasan
1	Pisau	Pisau digunakan sebagai alat untuk memisahkan sabut putih dengan kulit oranye jeruk dan memotong dodol yang telah mengalami pendinginan.
2	Timbangan Digital	Timbangan digital yang digunakan untuk mengukur berat bahan dengan tingkat akurasi yang tinggi. Timbangan yang memiliki akurasi tinggi, seperti timbangan digital, memungkinkan pengukuran yang detail sehingga menghasilkan produk sesuai dengan standar yang diinginkan
3	Mangkok Adonan	Mangkok adonan digunakan untuk mencampur adonan. Umumnya, wadah ini terbuat dari berbagai jenis bahan seperti plastik, stainless steel, kaca. Mangkok adonan harus bersih dari noda atau kotoran, serta tidak memiliki aroma yang tidak diinginkan
4	Oven	Oven pada penelitian ini digunakan untuk mengeringkan kulit jeruk yang akan dihaluskan nantinya.
5	Pengayak	Pengayak digunakan dalam proses penyaringan santan, tepung ketan, dan bubuk jeruk agar partikel-partikel kotoran dapat dipisahkan, memastikan bahwa dodol yang dihasilkan akan bebas dari kontaminasi atau kotoran.
6	Wajan	Wajan digunakan sebagai wadah untuk mengolah adonan dodol. Harus dipastikan bahwa wajan yang digunakan harus dalam kondisi bersih, kering, dan bebas dari karat.
7	Spatula Karet	Spatula karet digunakan untuk mencampur adonan dan

		mengaduknya selama proses pemanasan berlangsung. Spatula karet dipilih karena memiliki sifat netral, yang artinya tidak menghantarkan panas, sehingga tidak menyebabkan bahan-bahan cepat gosong.
8	Kompor	Kompor digunakan dalam proses pemasakkan dodol karena bisa diatur besar kecil apinya sesuai kebutuhan. Ukuran api yang digunakan dalam pembuatan dodol sebaiknya kecil, agar dodol matang secara perlahan dan tidak terlalu gosong di bagian bawah.
9	Mangkok	Peneliti memanfaatkan mangkok kaca untuk tempat penyimpanan dodol setelah proses memasak selesai serta untuk membentuk dodol saat proses pendinginan.

Sumber: Peneliti, 2023.

2. Bahan

Berikut Bahan yang digunakan dalam penelitian ini.

Tabel 3.3 Bahan Penelitian

No	Nama Bahan	Penjelasan
1	Tepung Ketan	Tepung ketan adalah salah satu bahan utama yang digunakan dalam pembuatan dodol. Tepung ketan memiliki sifat yang lengket dan elastis, sehingga membantu dodol memiliki tekstur yang kenyal.
2	Gula Pasir	Gula memiliki peran sebagai sumber rasa manis pada dodol.
3	Santan	Santan memberikan kelembutan, rasa gurih, dan juga wangi pada dodol. Dodol yang digunakan pada penelitian ini ialah santan instan.
4	Bubuk Kulit Jeruk	Bubuk kulit jeruk digunakan dalam pembuatan dodol untuk memberikan aroma, rasa, dan warna khas jeruk. Diproduksi dengan mengeringkan kulit jeruk, bubuk ini

		menjadi bahan penting yang memberikan karakteristik jeruk pada dodol.
5	Garam	Garam pada proses dodol hanya sebagai penambah rasa gurih.
6	Air	Air digunakan untuk mengikat tepung ketan yang nantinya akan menjadi adonan dodol.

Sumber: Peneliti, 2023.

3.4. Prosedur Pembuatan

Prosedur pembuatan dodol dalam penelitian ini melibatkan beberapa tahap yaitu: proses menimbang, proses pencampuran bahan, proses memasak, dan proses pendinginan.

1. Menyiapkan bahan yang akan digunakan, panaskan wajan anti lengket dengan api yang sangat kecil.
2. Sangrai tepung ketan sebentar agar menghilangkan bau tidak sedap, setelah itu campurkan bubuk kulit jeruk.
3. Masukkan santan dan air yang sudah ditimbang dan aduk adonannya.
4. Ketikan sudah lumayan tercampur rata, masukkan gula dan sedikit garam ke dalam adonan.
5. Aduk hingga adonan tercampur dengan sempurna.

Gambar 3.1 Persiapan bahan



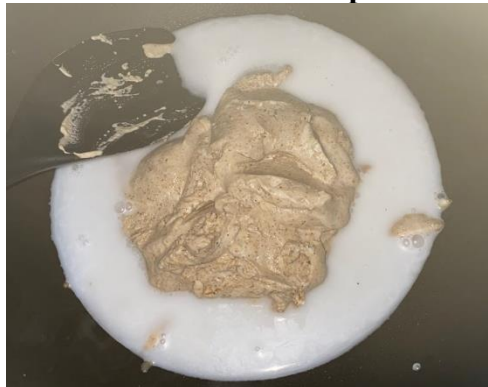
Sumber: Peneliti, 2023.

Gambar 3.2 Proses Pencampuran Bahan



Sumber: Peneliti, 2023.

Gambar 3.3 Proses Pencampuran Bahan



Sumber: Peneliti, 2023.

Tanda bahwa dodol telah mencapai tingkat kematangan yang memungkinkan proses pendinginan biasanya melibatkan beberapa karakteristik berikut:

1. Tidak Menempel pada Alat Pengaduk

Ketika diaduk, dodol tidak lagi menempel atau lengket pada alat pengaduk. Ini menunjukkan bahwa adonan dodol telah cukup matang dan siap untuk proses pendinginan.

2. Aroma dan Rasa yang Tepat

Dodol harus memiliki aroma dan rasa yang sesuai dengan bahan-bahan yang digunakan, termasuk aroma seperti bubuk kulit jeruk. Aroma dan rasa harus merata di seluruh adonan.

Gambar 3.4 Adonan Tercampur Rata



Sumber: Peneliti, 2023.

Pada tahap pendinginan, adonan dipindahkan dari wajan ke mangkok yang telah dipersiapkan. Biasanya, cetakan tersebut telah diolesi dengan sedikit minyak untuk mencegah dodol menempel pada permukaan dan mempermudah proses pemotongan nantinya. Kemudian, adonan dodol dituangkan ke dalam cetakan atau loyang dengan rata. Setelah adonan dimasukkan ke dalam cetakan, biarkan adonan dodol mendingin pada suhu ruangan. Proses ini memungkinkan dodol untuk mengeras dan mempertahankan bentuknya. Waktu yang diperlukan untuk proses pendinginan yaitu sekitar 5 jam dan tergantung juga pada suhu ruangan dan ketebalan dodol. Ketika dodol sudah cukup dingin dan keras maka sudah dapat dipotong menjadi potongan-potongan sesuai dengan yang diinginkan. Potongan-

potongan dodol yang telah dipotong dikemas dalam plastik dan disimpan ke wadah kedap udara.

3.5. Perubahan yang Diamati

Perubahan yang dicatat oleh peneliti dalam penelitian ini dapat terlihat dari empat aspek, yakni warna, tekstur, rasa, dan aroma dengan perbandingan antara tepung ketan dan bubuk kulit jeruk sebesar 97,5%:2,5%, 95%:5%, dan 92,5%:7,5%.

a. Warna

Dodol yang memiliki persentase bubuk kulit jeruk lebih besar maka warnanya semakin coklat kegelapan, hal tersebut dikarenakan semakin banyak penggunaan bubuk kulit jeruk pada produk.

b. Tekstur

Semakin tinggi persentase tepung ketan digunakan, maka dodol tersebut memiliki tekstur yang lebih padat. Begitu juga sebaliknya, Semakin tinggi persentase bubuk kulit jeruk digunakan, maka dodol tersebut memiliki tekstur yang lebih kenyal.

c. Rasa

Terdapat perubahan rasa pada penggunaan bubuk kulit jeruk, semakin tinggi persentase bubuk kulit jeruk, maka semakin tinggi pula rasa pahit pada dodol.

d. Aroma

Aroma kulit jeruk akan lebih pekat jika semakin tinggi juga persentase bubuk kulit jeruk. Persentase bubuk kulit jeruk yang lebih rendah memiliki sedikit aroma tepung.

3.6. Pengumpulan Data

Peneliti dapat mengumpulkan data menggunakan berbagai metode pengumpulan data. Untuk memastikan keakuratan dalam hasil penelitian, data yang valid sangat penting. Dalam penelitian ini, data dikumpulkan dengan mengajak responden untuk mengisi kuisioner evaluasi uji organoleptik yang mencakup kualitas hedonik dan penilaian hedonik. Hal ini dilakukan untuk mengumpulkan tanggapan masyarakat terhadap produk tersebut.

Pada penelitian ini, metode pengumpulan data yang digunakan bertujuan untuk mengumpulkan informasi terkait dengan kualitas dodol kulit jeruk dan juga preferensi masyarakat terhadap produk tersebut. Dalam penelitian ini, data dikumpulkan melalui dua metode, yaitu menggunakan metode angket dan melalui metode dokumentasi.

3.6.1. Metode Angket

Metode angket merupakan metode penelitian yang terdiri dari kumpulan pertanyaan yang disusun dan digunakan untuk menggali informasi serta menerima tanggapan dari responden mengenai subjek atau topik yang telah ditentukan. Dalam penelitian ini, data dikumpulkan melalui penggunaan angket yang berisi pertanyaan terkait uji hedonik dan uji mutu hedonik. Panelis diminta untuk memberikan tanggapan tertulis terhadap produk yang telah diuji ini melalui angket ini.

3.6.2. Metode Dokumentasi

Metode dokumentasi adalah tahap atau hasil dari mencatat informasi, data, menggunakan bentuk tertulis, visual, atau digital. Metode dokumentasi dalam

penelitian ini digunakan untuk menyampaikan dan menyimpan informasi yang relevan, sehingga dapat digunakan sebagai sumber data tambahan untuk memvalidasi penelitian produk dan memastikan validitasnya.

3.7. Analisis Data

Analisis data merupakan tahapan yang penting dalam penelitian ini, bertujuan untuk menguraikan dan menjelaskan hasil data yang diperoleh dari eksperimen. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan dua metode analisis data. Pertama, dilakukan analisis data untuk mengevaluasi rasa, tekstur, dan aroma pada produk (uji mutu hedonik). Metode kedua adalah analisis data untuk menilai tingkat kesukaan terhadap produk (uji hedonik), menggunakan aplikasi SPSS 19 dengan metode uji statistik *Kruskal-Wallis*. Untuk mengambil keputusan dari uji *Kruskal-Wallis* yaitu dengan membandingkan nilai signifikansi (Asymp.Sig). Jika hasilnya diatas 0,05 maka tidak ada perbedaan dan begitu juga sebaliknya.

3.8. Uji Organoleptik

Pengujian organoleptik adalah evaluasi yang berkaitan dengan proses penginderaan. Penelitian ini menjalani proses pengujian di mana panelis digunakan sebagai responden untuk mengetahui preferensi konsumen dengan aspek-aspek seperti warna, rasa, aroma, dan tekstur dalam produk yang telah dihasilkan dari penelitian. Kesadaran, tanggapan, dan preferensi terhadap reaksi tersebut merupakan respons psikologis atau reaksi yang bersifat subjektif.

3.8.1. Uji Hedonik

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). Skala hedonik digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan ini. Skala ini mencakup berbagai tingkat, seperti sangat suka, suka, biasa, tidak suka, dan sebagainya. Pada penelitian ini, skala yang digunakan yaitu 1 sampai 4, berikut tabel numeric penilaian uji hedonic.

Tabel 3.4 Skala Uji Hedonik

Penilaian	Skor
Sangat Suka	4
Suka	3
Cukup Suka	2
Tidak Suka	1

Sumber: Karina & Desrizal (2021)

3.8.2. Uji Mutu Hedonik

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 hedonik¹ adalah untuk mengukur sejauh mana produk yang diuji memenuhi ekspektasi dan preferensi para panelis atau konsumen. Sama seperti uji hedonik, uji mutu hedonik juga menggunakan skala penilaian dari 1 hingga 5. Skor penilaian uji mutu hedonik penelitian ini¹ dapat digambarkan pada tabel berikut.

Tabel 3.5 Skala Uji Mutu Hedonik

No	Warna	Tekstur	Rasa	Aroma	Skor
1	Oren pekat	Sangat kenyal	Sangat Manis dan Tidak Pahit	Wangi kulit jeruk sangat terasa	5

2	Oren	Cukup kenyal	Cukup manis dan Sedikit Pahit	Wangi kulit jeruk terasa	4
3	Oren keputihan	Kurang kenyal	Manis dan Pahit	Wangi kulit jeruk cukup terasa	3
4	Putih sedikit keorenan	Sedikit Padat	Kurang Manis dan Cukup Pahit	Wangi kulit jeruk kurang terasa	2
5	Putih	Padat	Tidak Manis dan Sangat Pahit	Wangi kulit jeruk tidak terasa	1

Sumber: Peneliti, 2023.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Uji Organoleptik

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan dalam sifat organoleptik, termasuk uji mutu hedonik dan uji hedonik, yang mencakup rasa, aroma, warna, dan tekstur. Selain itu, penelitian ini juga mengevaluasi tingkat kesukaan masyarakat terhadap penambahan bubuk kulit jeruk pada dodol.

4.1.1. Uji Mutu Hedonik

Analisis data uji mutu hedonik untuk panelis terlatih dan terlatih melalui aspek rasa, warna, aroma dan tekstur pada dodol dengan menggunakan bubuk kulit jeruk sebagai perasa memperoleh hasil sebagai berikut.

Tabel 4.1 Hasil Uji Mutu Hedonik

Aspek	Jenis Panelis	D1 (2,5%)	D2 (5%)	D3 (7,5%)	Keterangan
Rasa	Panelis Terlatih	0,317 > 0,05	0,134 > 0,05	0,371 > 0,05	Ketiga sampel tidak ada perbedaan yang signifikan dikarenakan semua hasil diatas 0,05.
	Panelis Tidak Terlatih	1,000 > 0,05	1,000 > 0,05	0,729 > 0,05	
	Panelis Gabungan	0,542 > 0,05	1,000 > 0,05	0,871 > 0,05	
Warna	Panelis Terlatih	0,343 > 0,05	0,166 > 0,05	0,740 > 0,05	Ketiga sampel tidak ada perbedaan yang signifikan dikarenakan semua hasil diatas 0,05.
	Panelis Tidak Terlatih	0,519 > 0,05	0,014 < 0,05	0,05 = 0,05	Sampel D1 tidak memiliki perbedaan yang signifikan sedangkan sampel D2 dan D3 memiliki perbedaan yang signifikan karena hasilnya pas dan dibawah 0,05.
	Panelis Gabungan	0,721 > 0,05	0,796 > 0,05	0,376 > 0,05	Ketiga sampel tidak ada perbedaan yang signifikan dikarenakan semua

					hasil diatas 0,05
Aroma	Panelis Terlatih	0,905>0,05	0,042<0,05	0,910>0,05	Sampel D1 dan D3 tidak memiliki perbedaan yang signifikan sedangkan sampel D2 memiliki perubahan yang signifikan.
	Panelis Tidak Terlatih	0,650>0,05	0,212>0,05	0,136>0,05	Ketiga sampel tidak ada perbedaan yang signifikan dikarenakan semua hasil diatas 0,05
	Panelis Gabungan	0,705>0,05	0,768>0,05	0,166>0,05	
Tekstur	Panelis Terlatih	0,221>0,05	0,905>0,05	0,729>0,05	Ketiga sampel tidak ada perbedaan yang signifikan dikarenakan semua hasil diatas 0,05
	Panelis Tidak Terlatih	0,513>0,05	0,729>0,05	0,811>0,05	
	Panelis Gabungan	0,189>0,05	0,102>0,05	0,161>0,05	

Sumber: Peneliti, 2023.

Panelis terlatih menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan, namun dibagian aspek aroma pada sampel D2 menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan. 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 dan D3, 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.

4.1.2. Uji Hedonik

Tabel 4.2 Hasil Uji Hedonik

Aspek		D1 (2,5%)	D2 (5%)	D3 (7,5%)	Keterangan
Rasa	4	13	6	13	Sampel D1 dan D3 lebih disukai dibandingkan dengan sampel D2 pada aspek rasa.
	3	7	14	4	
	2	0	0	3	
	1	0	0	0	
Warna	4	5	8	11	Sampel D3 lebih disukai dibandingkan dengan sampel D1 dan D2 pada
	3	14	12	9	
	2	1	0	0	

	1	0	0	0	aspek warna.
Aroma	4	6	12	9	Sampel D2 lebih disukai dibandingkan dengan sampel D1 dan D3 pada aspek aroma.
	3	14	8	8	
	2	0	0	3	
	1	0	0	0	
Tekstur	4	11	8	13	Sampel D3 lebih disukai dibandingkan dengan sampel D1 dan D2 pada aspek tekstur.
	3	8	12	7	
	2	1	0	0	
	1	0	0	0	
Rata-rata		3,41	3,42	3,5	Rata-rata tertinggi dari ketiga sampel ialah sampel D3 dengan perbandingan 7,5%.
Tingkat Kesukaan		68,25	68,5	70	Pada tingkat kesukaan sampel D3 meraih skor tertinggi.

Sumber: Peneliti, 2023.

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.

4.2. Pembahasan

Uji Kruskal-Wallis merupakan salah satu metode statistik non-parametrik yang dapat digunakan untuk menilai apakah terdapat perbedaan yang signifikan antara kelompok yang telah ditentukan (Jamco, Balami, 2022). Uji ini dipakai untuk mengetahui apa saja hasil uji mutu hedonik dari penelitian yang sedang

berjalan. Pada tabel 4.1 menunjukkan bahwa panelis terlatih tidak terdapat perbedaan yang signifikan dalam evaluasi, namun pada aspek aroma, terdapat perbedaan yang signifikan pada sampel D2. Keseluruhan penilaian dari panelis terlatih menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan. Panelis yang tidak terlatih dan panelis gabungan memberikan hasil yang menunjukkan ketidakberbedaan yang signifikan, kecuali pada aspek warna pada panelis yang tidak terlatih pada sampel D2 dan D3, meskipun secara keseluruhan, hasilnya tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan. Kesimpulannya, secara total tidak ada perbedaan yang signifikan dalam aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur di antara ketiga variasi sampel dodol yang mengandung persentase yang berbeda dari bubuk kulit jeruk.

Evaluasi hedonik dilakukan dengan mengukur sejauh mana panelis menyukai atau tidak menyukai sampel yang sedang diuji, memperhatikan tingkat kesukaan mereka terhadap karakteristik tertentu yang terkait dengan produk yang sedang dievaluasi (Martha Widi Lestari, V. Priyo Bintoro, Heni Rizqiati, 2018). Hasil akhir dari uji hedonik yang ada pada tabel 4.2 menunjukkan bahwa dodol dengan persentase 7,5% dari bubuk kulit jeruk (sampel D3) mendapatkan penilaian tertinggi dari panelis dalam semua aspek yang dievaluasi, termasuk rasa, warna, aroma, dan tekstur. Dodol ini lebih disukai oleh panelis dibandingkan dengan dodol yang menggunakan persentase 2,5% (D1) dan 5% (D2) dari bubuk kulit jeruk.

Temuan 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.

BAB V PENUTUP

5.1. 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. Hasil uji hedonik panelis terlatih

Terdapat perubahan yang cukup signifikan pada ketiga sampel yaitu D1, D2, dan D3 dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur. Peneliti mengamati bahwa panelis terlatih cenderung menyukai sampel D1.

2. Hasil uji hedonik panelis tidak terlatih

Terdapat perbedaan yang cukup mencolok pada tiga sampel, yakni D1, D2, dan D3, pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Pengamatan peneliti menunjukkan bahwa panelis yang tidak terlatih lebih cenderung menyukai sampel D2 dan D3.

3. Hasil uji mutu hedonik kulit jeruk sebagai alternatif rasa pada dodol yang memiliki perbedaan signifikan ialah pada panelis tidak terlatih aspek warna sampel D2 dan D3, serta panelis terlatih aspek aroma sampel D2.

5.2. Saran

1. Bagi Peneliti

Bagi peneliti selanjutnya dapat mencari inovasi terbaru dari kulit jeruk agar dapat memunculkan hal baru untuk menambah ide-ide dan berguna bagi masyarakat luas.

2. Bagi Institusi

Institusi dapat memberikan forum atau wadah agar peneliti selanjutnya dapat melakukan dengan baik.

3. Bagi Masyarakat

Diharapkan masyarakat dapat tahu akan manfaat kulit jeruk yang baik dan dapat mengolah kulit jeruk menjadi hal baru agar dapat menjadi hal yang bermanfaat bagi lingkungan sekitar.

6% Overall Similarity

Top sources found in the following databases:

- 3% Internet database
- Crossref database
- 4% Submitted Works database
- 1% Publications database
- Crossref Posted Content database

TOP SOURCES

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

1	vitka on 2023-12-13	2%
	Submitted works	
2	scribd.com	<1%
	Internet	
3	ATHO' AMRULLOH, M. Rizal Umami. "Eksperimen Produk Dodol Pepay..."	<1%
	Crossref	
4	vitka on 2022-12-28	<1%
	Submitted works	
5	boga.ppj.unp.ac.id	<1%
	Internet	
6	journal.upgris.ac.id	<1%
	Internet	
7	journal.stiem.ac.id	<1%
	Internet	
8	vitka on 2023-10-12	<1%
	Submitted works	

9	SDM Universitas Gadjah Mada on 2023-06-21 Submitted works	<1%
10	Universitas Muhammadiyah Sidoarjo on 2019-09-26 Submitted works	<1%
11	id.123dok.com Internet	<1%