



Erie Putranto
06375/TP

Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian
Fakultas Teknologi Pertanian

INTISARI

Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh perbedaan jenis salak pondok yang digunakan yaitu salak pondok dari hasil samping sortasi dan hasil penjarangan, serta pengaruh dari berbagai variasi konsentrasi buah yang diberikan terhadap sifat dodol yang dihasilkan baik secara kimia dan tingkat kesukaan konsumen.

Pada penelitian ini faktor pertama yang digunakan adalah konsentrasi buah dengan lima taraf yaitu 10%, 20%, 30%, 40% dan 50%, serta kontrol. Sedangkan faktor kedua adalah jenis salak yang digunakan yakni salak pondok hasil samping sortasi dan hasil penjarangan.

Hasil pengamatan menunjukkan adanya pengaruh yang nyata pada perubahan kadar air, kadar asam total, kadar gula reduksi menurut tingkat konsentrasi buah dan jenis salak yang digunakan. Sedangkan dari tingkat kesukaan konsumen, sifat dodol yang paling disukai secara keseluruhan adalah dodol yang dihasilkan dari hasil samping sortasi dengan konsentrasi buah 30% dengan jumlah kadar air (40,67%), asam total (1,8%) dan gula reduksi (18,6%).

Kata kunci : Salak Pondok, Dodol, Penjarangan, Sortasi