

INTISARI

Produksi salak di Indonesia terus meningkat setiap tahun. Salak merupakan buah yang mudah rusak sehingga memiliki daya simpan singkat, oleh karenanya salak diolah menjadi produk yang mempunyai daya simpan tinggi. Dodol merupakan makanan khas Indonesia dengan penyimpanan lama karena berkadar gula tinggi. Penambahan *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) dimaksudkan untuk perbaikan tekstur dan kenampakan dodol salak. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana pengaruh jenis CMC dan konsentrasi CMC pada pembuatan dodol salak.

Dodol salak dibuat dengan mencampurkan secara bersama larutan gula, tepung ketan, santan, bubur buah salak, air serta CMC (biji salak dan komersial) dengan variasi konsentrasi (0,25; 0,5 dan 0,75%). Campuran kemudian dimasak dengan pengadukan kontinyu hingga kalis. Penelitian menggunakan rancangan acak kelompok dengan dua variabel independen yakni jenis CMC dan konsentrasi CMC serta dianalisis statistik dengan SPSS 20 dengan tingkat konfidensi 95%. Analisis dodol salak dilakukan terhadap sifat kimia yang meliputi kadar air, aktivitas air, gula total, gula reduksi, total fenolik dan aktivitas antioksidan, sifat fisik yang meliputi tekstur dan nilai L , a dan b pada warna serta sifat organoleptik dengan uji kesukaan dimana atribut yang dinilai meliputi warna, rasa, aroma, kekenyalan dan keseluruhan.

Hasil menunjukkan peningkatan signifikan terhadap kadar air, aktivitas air, gula total dan L dodol salak dengan penambahan CMC komersial, namun tidak berbeda nyata dengan penambahan CMC biji salak. Aktivitas antioksidan meningkat dengan penambahan CMC biji salak, namun tidak berbeda nyata dengan penambahan CMC komersial. Semakin tinggi penambahan CMC biji salak dan komersial tidak berpengaruh pada gula reduksi, total fenolik, nilai a dan b warna serta menurunkan kekompakan tekstur dimana tekstur dodol salak dengan penambahan CMC biji salak lebih kompak, ditunjukkan dengan nilai *cohesiveness*. Dodol salak dengan penambahan CMC biji salak lebih disukai secara organoleptik.

Kata kunci: Salak, dodol salak, CMC, aktivitas antioksidan, tekstur

ABSTRACT

Snake fruit production in Indonesia increase by the time. Snake fruit is perishable that have short storage, therefore process snake fruit into stable products at rural level be the solution to get longer storage. 'Dodol' is a typical Indonesian food with long storage because 'dodol' have high sugar levels. The addition of Carboxy Methyl Cellulose (CMC) is intended for the improvement of texture and appearance snake fruit 'dodol'. The purpose of this study was to know effect types of CMC and CMC concentrations on snake fruit 'dodol'.

Snake fruit 'dodol' made by mixing together a solution of sugar, glutinous rice flour, coconut milk, snake fruit pulp, water and CMC (snake fruit seeds and commercial) with various concentration (0,25; 0,5; and 0,75%). Research used randomized group design with two independent variables, first is type of CMC and the second is CMC concentration and statistically analyzed with SPSS 20 with a confidence level of 95%. Analysis of snake fruit 'dodol' conducted on chemical properties which include water content, water activity, total sugar, reducing sugar, total phenolic compound and antioxidant activity, the physical properties which includes of texture and the value of *L*, *a* and *b* of the color and organoleptic properties with hedonic test and attributes evaluated include color, flavor, aroma, elasticity and overall acceptability.

The results showed a significant increase of the water content, water activity, total sugars and the value of *L* snake fruit 'dodol' with the addition of commercial CMC, but not significantly different with the addition of snake fruit seeds CMC. The antioxidant activity increased by the addition of snake fruit seeds CMC, but not significantly different with the addition of commercial CMC. The higher addition of snake fruit seeds and commercial CMC have no effect on reducing sugar, total phenolic, the value of *a* and *b* color and decrease texture compactness which texture of snake fruit 'dodol' with the addition of snake fruit seeds CMC more compact, showed with value of cohesiveness. Snake fruit dodol with the addition of snake fruit seeds CMC is more preferable on organoleptic properties.

Keywords: Snake fruit, snake fruit 'dodol', CMC, antioxidant activity, texture