

INTISARI

Dodol merupakan makanan tradisional Indonesia dengan komposisi utama yang berbeda tergantung daerah yang membuatnya. Salah satu dodol yang sering ditemui di Indonesia adalah dodol beras ketan. Dodol beras ketan memiliki umur simpan yang cukup pendek karena rentan terhadap serangan *mold* serta mudah tengik karena oksidasi minyak. Oleh karena itu perlu adanya kemasan yang baik untuk memperpanjang umur simpan dodol.

Edible film berbasis kitosan dibuat untuk membungkus dodol. Dodol dibedakan menjadi tiga varian yaitu, dodol tanpa kemasan (kontrol), dodol+*edible film*, dan dodol+*edible film* yang diinkorporasi dengan sinamaldehyd 30 ppm. Ketiga sampel disimpan dengan kondisi yang sama selama 30 hari dan diuji tekstur, aw (*water activity*), warna, dan angka peroksida setiap 10 hari sampai hari ke-30. Pada hari terakhir dilakukan observasi ada atau tidaknya jamur di permukaan dodol.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dodol+*edible film*(EF) dan dodol+*edible film* yang diinkorporasi dengan sinamaldehyd (EFCO) hanya mengalami sedikit perubahan tekstur, aw, warna, dan angka peroksida daripada dodol kontrol. Dodol+EF memiliki nilai *hardness* 316,5g; *cohesiveness* 0,72; *adhesiveness* -1,58gs; *gumminess* 231,14g; *springiness* 3,81 mm; nilai L* 37,68; a* 15,44; b* 22,45; aw 0,7 dan angka peroksida 30,66 meq FeCl₃/ kg sampel serta belum berjamur pada hari ke-30. Sedangkan pada dodol+EFCO memiliki nilai *hardness* 323,25g; *cohesiveness* 0,71; *adhesiveness* -0,04gs; *gumminess* 253,26g; *springiness* 3,67 mm; nilai L* 39,61; a* 14,69; b* 17,25; aw 0,7 dan angka peroksida 29,11 meq FeCl₃/ kg sampel serta belum berjamur pada hari ke-30.

Kata kunci: dodol, kitosan, *edible film*, sinamaldehyd, umur simpan.

ABSTRACT

Dodol is Indonesia traditional food made from different main composition depend on where it made. The famous one that easy to find is dodol made from sticky flour. It has short shelf life due to mold attack and rancidity caused from oil oxidation. So, it needs good packaging to extend it's shelflife.

Edible film from chitosan was made to pack dodol. There are three variabel of samples, dodol control (without package); dodol with edible film; and dodol with edible film incorporated with 30 ppm of cinnamaldehyde. These samples were kept in the same condition for 30 days and will be tested for texture parameter, water activity (aw), colour, and peroxide value each 10 days. In the last day of storage, the surface of dodol was observed to make sure there are mold colony or not.

The result showed that dodol with edible film (EF) and dodol+edible film incorporated with cinnamaldehyde (EFCO) had little change in texture, aw, colour, and peroxide value, rather than dodol control. Dodol+EF had hardness value 316,5g; cohesiveness 0,72; adhesiveness -1,58gs; gumminess 231,14g; springiness 3,81 mm; colour value L* 37,68; a* 15,44; b* 22,45; aw 0,7 and peroxide value 30,66 meq FeCl₃/ kg sample and no mold observed yet at day 30. And for dodol+EFCO had hardness value 323,25g; cohesiveness 0,71; adhesiveness -0,04gs; gumminess 253,26g; springiness 3,67 mm; colour value L* 39,61; a* 14,69; b* 17,25; aw 0,7 and peroxide value 29,11 meq FeCl₃/ kg sample and no mold observed at day 30.

Keyword: *dodol, chitosan, edible film, cinnamaldehyde, shelf life*