

INTISARI

Maksud dari penelitian ini adalah untuk memanfaatkan buah campolay menjadi suatu produk yang memiliki nilai jual tinggi serta untuk megawetkan buah campolay menjadi suatu produk yang memiliki kandungan gizi yang tinggi serta mempunyai umur simpan yang panjang. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan perbandingan tepung ketan dan tepung beras serta konsentrasi buah campolay yang tepat dalam pembuatan dodol buah campolay dengan karakteristik yang dapat diterima panelis. Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pola faktorial 3 x 3 dengan tiga kali ulangan sehingga diperoleh 27 satuan percobaan. Perlakuan terdiri dari dua faktor, faktor pertama yaitu perbandingan tepung ketan dan tepung beras yang terdiri dari tiga taraf yaitu : $a_1 = (1 : 1)$ $a_2 = (1 : 2)$, $a_3 = (1 : 3)$ dan faktor yang kedua yaitu konsentrasi buah campolay yang terdiri dari 3 taraf yaitu $b_1 = 20\%$, $b_2 = 25\%$, $b_3 = 30\%$.

Respon kimia yang dilakukan terhadap dodol buah campolay adalah analisis kadar air, kadar lemak, kadar pati, kadar gula total, dan uji organoleptic terhadap atribut warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Hasil penelitian yang didapat bahwa perbandingan tepung ketan dan tepung beras berpengaruh terhadap kadar air, kadar lemak, kadar pati, dan kadar gula total. Konsentrasi buah campolay berpengaruh terhadap kadar air, kadar lemak, kadar pati, dan kadar gula total. Interaksi antara perbandingan tepung ketan dan tepung beras serta konsentrasi buah campolay berpengaruh terhadap kadar air, kadar lemak, kadar pati, dan kadar gula total. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan a_3b_2 yaitu dengan perbandingan tepung ketan dan tepung beras 1:2 dan konsentrasi buah campolay 25%. Dodol hasil eksperimen terbaik mengandung kadar air 19,06%, kadar lemak 13,42%, kadar pati 35,58, dan kadar gula total 40,29%.