

**KAJIAN PENGOLAHAN TEPUNG TALAS (*Colocasia esculenta*
L) MENJADI DODOL VARIAN RASA**

SKRIPSI



NOR AINUN HIKMAH

NIM. 15412011000600

**PROGRAM STUDI TEKNIK PERTANIAN
SEKOLAH TINGGI PERTANIAN KUTAI TIMUR
SANGATTA
2019**

**KAJIAN PENGOLAHAN TEPUNG TALAS (*Colocasia esculenta*
L) MENJADI DODOL VARIAN RASA**



NOR AINUN HIKMAH

NIM. 15412011000600

**KONSENTRASI STUDI TEKNIK PERTANIAN
PROGRAM STUDI TEKNIK PERTANIAN
SEKOLAH TINGGI PERTANIAN KUTAI TIMUR
SANGATTA
2019**

**KAJIAN PENGOLAHAN TEPUNG TALAS (*Colocasia esculenta*
L) MENJADI DODOL VARIAN RASA**

Skripsi Merupakan Sebagian Persyaratan
Untuk Meraih Gelar Sarjana (Strata 1)

NOR AINUN HIKMAH

NIM. 15412011000600

**KONSENTRASI STUDI TEKNIK PERTANIAN
PROGRAM STUDI TEKNIK PERTANIAN
SEKOLAH TINGGI PERTANIAN KUTAI TIMUR
SANGATTA
2019**

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Penelitian : **Kajian Pengolahan Tepung Talas
(*Colocasia esculenta L*) Menjadi Dodol Varian
Rasa**

Nama Mahasiswa : **Nor Aina n Hikmah**

NIM : **15412011000600**

Program Studi : **Teknik Pertanian**

Menyetujui

Pembimbing I



Dhani Aryanto, S.TP.,MP
NIDN. 1120077901

Pembimbing II



Anisum, S.TP., M.Sc
NIDN. 1121068702

Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pertanian Kutai Timur



Prof.Dr.Ir. Juraemi, M.Si
NIP. 19570-413198702001

PERNYATAAN KEASLIAN DAN PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini penulis menyatakan bahwa skripsi berjudul “kajian Pengolahan Tepung Talas (*Colocasia esculenta L*) Menjadi Dodol Varian Rasa “adalah karya penulis sendiri dengan arahan para pembimbing dan belum pernah diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi lain. Sumber informasi berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain yang telah dikutip dan disebutkan dalam tubuh utama. Dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini. Dengan ini penulis melimpahkan hak cipta dari skripsi penulis kepada Sekolah Tinggi Pertanian Kutai Timur.

Sangatta, Juni 2019

METERAI
TEMPEL
TGL. 20
914F6AHF195567935
6000
ENAM RIBURUPIAH



Nor Ainun Hikmah
NIM. 15412011000600

ABSTRACT

NOR AINUN HIKMAH. Agriculture Engineering Study Program, 2015. study of Processing of Taro Flour (*Colocasia esculenta* L) into Flavored Dodol (guided by Dhani Aryanto and Anisum).

The purpose of this study was to determine the effect of the addition of flavor variants and the concentration of flavor to the moisture content and fat content of taro dodol and find out the level of consumer acceptance of the flavored taro dodol product. The method used in this design was a randomized design of Nested Design 4x3 with replications of 3 repetitions to obtain 12 treatments. Research with two factors, namely the main factors differences in taste variants and nested factors adding flavor concentration. Observations carried out in the form of chemical properties (water content, fat content) and organoleptic properties (taste, color, aroma and texture).

The results of field observations, laboratory tests and organoleptic tests for the best variant dodol samples were coconut flavor variants with a concentration of 550 ml flavored addition to the substitution of comparison of tapioca flour: cassava peel (75%: 25%) with the addition of tuna meat percentage (20%) is the best treatment. It can be seen from the average value of water content and fat content of 18.03%, 8.83% while based on the level of consumer preference the highest value for the taste, aroma, color and texture parameters is 5.56, 5 , 16, 5,28, 5,16.

Keywords: Dodol, taro flour, cempedak, pandanus, coconut

ABSTRAK

NOR AINUN HIKMAH. Program Studi Teknik Pertanian, 2015. kajian Pengolahan Tepung Talas (*Colocasia esculenta L*) Menjadi Dodol Varian Rasa (dibimbing oleh Dhani Aryanto dan Anisum).

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan varian rasa dan konsentrasi perasa terhadap kadar air dan kadar lemak dodol talas dan mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk dodol talas varian rasa. Metode yang digunakan dalam rancangan ini rancangan acak pola tersarang (*Nested Design*) faktorial 4x3 dengan ulangan sebanyak 3 kali pengulangan sehingga diperoleh 12 perlakuan. Penelitian dengan dua faktor yaitu faktor utama perbedaan varian rasa dan faktor tersarang penambahan konsentrasi perasa. Pengamatan yang dilakukan berupa sifat kimia (kadar Air, kadar lemak) dan sifat organoleptik (rasa, warna, aroma dan tekstur).

Hasil dari pengamatan lapangan, uji laboratorium dan uji organoleptik terhadap sampel dodol varian rasa yang terbaik yaitu varian rasa kelapa dengan konsentrasi perasa 550 ml penambahan substitusi perbandingan tepung tapioka : kulit singkong (75 % : 25 %) dengan penambahan persentase daging ikan tuna (20 %) merupakan perlakuan terbaik. Hal tersebut dilihat dari nilai rata-rata terhadap kadar air dan kadar lemak sebesar 18,03 %, 8,83% sedangkan berdasarkan tingkat kesukaan konsumen rata-rata nilai pada parameter rasa, aroma, warna dan tekstur tertinggi yaitu sebesar 5,56, 5,16, 5,28, 5,16.

Kata kunci : Dodol, tepung talas, cempedak, pandan, kelapa

RIWAYAT HIDUP

Foto resmi
penulis ukuran
3x4 background
berwarna merah

Nor Ainun Hikmah lahir pada 09 Juli 1997 di Pandawan Kecamatan Pandawan merupakan anak terakhir dari Bapak Suhran dan Ibu Fatimah. Pendidikan Formal dimulai di SDN 006 Pandawan tamat pada tahun 2009. Kemudian dilanjutkan ke MTSN Barabai dan tamat pada tahun 2012. Pada tahun yang sama melanjutkan pendidikan tingkat atas di SMA 8 Barabai dan lulus pada tahun 2015. Pendidikan Tinggi dimulai tahun 2015 pada Program Studi Teknik Pertanian Sekolah Tinggi Pertanian Kutai Timur.

Pada bulan Januari 2018 mengikuti Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PKS 1 PT. DSN Group Kecamatan Muara Wahau selama satu bulan dan mengikuti Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Kecamatan Kaibun pada bulan Agustus 2018 selama satu bulan. Selama menempuh pendidikan di STIPER, Penulis bergabung dan aktif di Organisasi Himpunan Mahasiswa Teknik Pertanian (HIMATEKTA) dan menjadi anggota pengurus HIMATEKTA pada tahun 2017-2018.

PERSEMBAHAN

“Hari-hari di kampus ini terlalu indah untuk dirangkum dalam skripsi dan kertas ijazah serta terlalu berwarna untuk diwakili kata sarjana”

Untuk Sang Maha Kuasa, Allah SWT,

Puji syukur hanya teruntuk-Mu atas nikmat, kekuatan, ampunan, petunjuk dan anugerah yang telah engkau berikan, Terima Kasih Yaa Rabb, Dan jadikanlah hari-hari terindah saya adalah saat hamba bertemu dengan-Mu nanti.

Rasulullah SAW,

Kami susuri tauladan hidupmu

Untuk Ibu dan Bapakku Tercinta,

Suhran dan Fatimah

Terima kasih atas semua dukungan, perhatian, cinta, dan kasih sayangnya yang tiada terhingga dan tak akan pernah sanggup untuk ku balas, terima kasih untuk nasihat bijaknya yang selalu ada sampai saat ini. Semoga selalu ada waktuku untuk membahagiakan kalian.

Untuk Keluargaku,

Terima kasih atas doa, dukungan, motivasi dan nasehat yang selalu mengiringi langkahku.

Untuk Temanku,

Seluruh Mahasiswa Angkatan 2015

Terima kasih atas dukungan bantuan dan motivasi yang selalu mengiringi langkahku selama menuntut ilmu dan mengerjakan skripsi ini.

KATA PENGANTAR

Puji Syukur Allah SWT, atas limpahan dan rahmat serta karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian dengan baik. Usulan penelitian ini disusun sebagai bentuk kewajiban dan pertanggungjawaban untuk menyelesaikan sudi pada Program Studi Teknik Pertanian Sekolah Tinggi Pertanian Kutai Timur. Usulan penelitian ini dapat diselesaikan dengan baik berkat dukungan dan doa yang tulus dari kedua orang tua. Selama melaksanakan proses perkuliahan penulis banyak mendapatkan bantuan yang sangat berharga, untuk itu penulis ingin menyampaikan ungkapan terima kasih kepada:

1. Ketua Sekolah Tinggi Pertanian Kutai Timur beserta seluruh staf yang telah memberikan fasilitas selama menuntut ilmu di Sekolah Tinggi Pertanian Kutai Timur.
2. Ketua Program Studi Teknik Pertanian beserta seluruh staf yang telah membantu kelancaran penyusunan usulan penelitian.
3. Ibu Anisum, S. TP., M.Sc dan Bapak Dhani Aryanto, S. TP.,MP selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan usulan penelitian.
4. Rekan-rekan mahasiswa Teknik Pertanian dan Mahasiswa/i Sekolah Tinggi Pertanian Kutai Timur yang telah banyak membantu dalam menyelesaikan usulan penelitian ini.

Besar harapan penulis, semoga usulan penelitian ini dapat bermanfaat bagi pihak yang memerlukan. Terima Kasi

Sangatta, Juli 2019

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	iii
ABSTRACT	iv
ABSTRAK	v
RIWAYAT HIDUP	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABELxi
DAFTAR GAMBARxii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
I. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Talas.....	5
2.2. Tepung Talas	6
2.3. Dodol	7
2.3.1 Pengertian Dodol.....	7
2.3.2 Bahan Tambahan yang digunakan dalam Pembuatan Dodol.....	9
2.4. Faktor-faktor yang Mempengaruhi kualitas dodol.....	12
III. KERANGKA PEMIKIRAN	
3.1. Kerangka Pemikiran	16
3.2. Hipotesis Penelitian	17
IV. METODE PENELITIAN	
4.1. Waktu dan Tempat Penelitian	18
4.2. Bahan dan Alat	18
4.2.1. Bahan.....	18
4.2.2. Alat.....	18
4.3. Rancangan Percobaan.....	19
4.4. Prosedur penelitian	21
4.4.1 pembuatan tepung talas`	21
4.4.2 Pembuatan sari cempedak	22
4.4.3 pembuatan sari pandan.....	23

4.4.4 pembuatan kelapa parut.....	24
4.4.5 pengolahan dodol.....	25
4.5. Data dan Metode Analisis.....	27
4.5.1. Data.....	27
4.5.2. Analisis Data.....	28
4.5.3 Metode Analisa.....	28

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 kadar Air	32
5.2 kadar lemak	36
5.3 Hasil uji organoleptik dodol talas.....	38
5.3.1 Rasa.....	38
5.3.2 Aroma	41
5.3.3 warna.....	43
5.3.4 tekstur.....	46
5.3.5 Perlakuan terbaik	48

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan	51
6.2 Saran	51

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Talas Per 100 Gram	6
2. Syarat Mutu Dodol.....	8
3. Rancangan Tersarang Kombinasi Perlakuan	20
4. Rata-Rata Nilai Pengamatan Kadar Air Dodol Talas	33
5. Rata-Rata Nilai Pengamatan Kadar Lemak Dodol Talas	36
6. Rerata Nilai Kesukaan Terhadap Rasa	39
7 Rerata Nilai Kesukaan Terhadap Aroma.....	41
8. Rerata Nilai Kesukaan Terhadap Warna	44
9. Rerata Nilai Kesukaan Terhadap Tekstur.....	46
10. Hasil Perhitungan Indeks Efektifitas.....	48
11. Sifat Organoleptik Dodol Talas Perlakuan P1R1	48
12. Pengujian menggunakan NESTED pada kadar air	56
13. Tabel ANOVA kadar air	56
14. Pengaruh Perlakuan Hasil Uji BNT Kadar Air.....	57
15. Pengujian Menggunakan NESTED pada Kadar Lemak	58
16. Tabel ANOVA Kadar Lemak	58
17. Pengaruh Perlakuan Hasil Uji BNT Kadar Air.....	59
18. Nilai Skor Dan Rangking pada Parameter Rasa	60
19 Nilai Skor Dan Rangking pada Parameter Aroma	62
20. Nilai Skor Dan Rangking pada Parameter Warna	64
21. Nilai Skor Dan Rangking pada Parameter Tekstur.....	66
22. Penilaian Tingkat Kepentingan.....	68
23. Hasil Nilai Efektifitas	70
24. Nilai Produk.....	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Diagram Alir Kerangka Pemikiran	17
2. Diagram Alir Pembuatan Tepung Talas	22
3. Diagram Alir Pembuatan Sari Buah Cempedak	23
4. Diagram Alir Pembuatan Sari Pandan	24
5. Diagram Alir Pembuatan Kelapa Serut	25
6. Diagram Alir Pembuatan Dodol Talas Varian Rasa	26
7. Grafik Pengaruh Penggunaan Varian Rasa Dan Konsentrasi Rasa Terhadap Kadar Air	35
8. Grafik Pengaruh Penggunaan Varian Rasa dan Konsentrasi Rasa Terhadap Kadar Lemak	37
9. Grafik Uji Organoleptik Rasa	39
10. Grafik Uji Organoleptik Aroma	42
11. Grafik Uji Organoleptik Warna	45
12. Grafik Uji Organoleptik Tekstur	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Lembar Kuisisioner Uji Organoleptik	54
2. Lembar Penilaian Atribut Produk	55
3. Data Kadar Air Dodol Talas	56
4. Data Kadar Lemak Dodol Talas	58
5. Hasil Perhitungan Uji Organoleptik pada Parameter Rasa.....	60
6. Hasil Perhitungan Uji Organoleptik pada Parameter Aroma	62
7. Hasil Perhitungan Uji Organoleptik pada Parameter Warna.....	64
8. Hasil Perhitungan Uji Organoleptik pada Parameter Tekstur	66
9. Penilaian Nilai Atribut (Skala Kepentingan).....	68
10. Penentuan Sampel Terbaik Berdasarkan Nilai Produk	69
11. Kegiatan Penelitian	76