

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU  
PRODI DIET GIZI**

***TUGAS AKHIR, 2021***

**YOLA RAHMA AWALIA**

**UJI TINGKAT KESUKAAN DODOL MENGGKUDU DENGAN SUBSTITUSI  
BUAH NANGKA**

xi + 40 halaman + 8 tabel + 2 lampiran

---

**ABSTRAK**

Dodol merupakan salah satu jenis makanan tradisional yang sudah dikenal masyarakat. Dodol termasuk jenis makanan kering dengan rasa yang manis, dalam pembuatan dodol juga bisa ditambahkan dengan tambahan pangan lainnya seperti buah mengkudu karena mengkudu memiliki manfaat yang baik bagi kesehatan, mengkudu memiliki aroma yang khas yang tidak disukai oleh banyak orang oleh karena itu dodol bisa dijadikan sebagai alternatif karena dodol juga memiliki daya simpan yang lama dan dodol juga merupakan cemilan yang sudah dikenal oleh masyarakat. Adapun tujuan penelitian ini yaitu mengetahui tingkat kesukaan dodol mengkudu dengan substitusi buah nangka.

Jenis penelitian ini adalah eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan dengan perbandingan buah nangka dan buah mengkudu yaitu P0 (100 gr : 0 gr), P1 (90 gr : 10 gr), P2 (85 gr : 15 gr) dan P3 (75 gr : 25 gr). Uji tingkat kesukaan pada dodol mengkudu di uji oleh panelis agak terlatih sebanyak 25 orang, dari hasil uji tingkat kesukaan dilakukan analisis statistik dengan uji *one way anovam* dan dilanjutkan *uji duncan's*.

Hasil penelitian menyatakan bahwa ada pengaruh yang nyata terhadap rasa, aroma dan warna terhadap dodol mengkudu dengan substitusi buah nangka, sedangkan untuk tekstur tidak ada pengaruh yang nyata. Dodol yang paling banyak disukai oleh panelis terhadap rasa adalah perlakuan 1 dengan perbandingan buah nangka dan buah mengkudu (90 gr : 10 %).

**Daftar Pustaka : 24 Referensi (2013-2020)**

**Kata kunci : dodol, buah mengkudu, buah nangka, uji organoleptic.**

**MINISTRY OF HEALTH OF THE REPUBLIC OF INDONESIA  
HEALTH POLYTECHNIC MINISTRY OF HEALTH RIAU  
NUTRITION DIII PRODI**

*FINAL PROJECT, 2021*

**YOLA RAHMA AWALIA  
PREFERENCE LEVEL OF NONI FRUIT DODOL WITH JACK FRUIT  
SUBSTITUTION**

xi + 40 pages + 8 tables + 7 attachments

---

**ABSTRACT**

Dodol is one type of traditional food that is well known to the public. Dodol is a type of dry food with a sweet taste, in making dodol it can also be added with other food additives such as noni fruit because noni has good health benefits, noni has a distinctive aroma that is not liked by many people, therefore dodol can be used as alternative because dodol also has a long shelf life and dodol is also a snack that is already known by the public. The purpose of this study was to determine the level of preference for noni dodol with jackfruit substitution.

This type of research is experimental with a completely randomized design (CRD) with four treatments with a comparison of jackfruit and noni fruit, namely P0 (100 gr: 0 gr), P1 (90 gr: 10 gr), P2 (85 gr: 15 gr) and P3 (75 gr: 25 gr). This study will examine the level of preference for noni dodol with jackfruit substitution. The level of preference test on noni dodol was tested by a moderately trained panelist of 25 people, from the results of the level of preference test, statistical analysis was carried out with the one way Anovam test and continued with the Duncan's test.

The results showed that there was a significant effect on taste, aroma and color of noni dodol with jackfruit substitution, while for texture there was no significant effect. The dodol that was most favored by panelists for taste was treatment 1 by comparing jackfruit and noni fruit (90 g: 10%).

**Bibliography : 24 References (2013-2020).**

**Key words : dodol, noni fruit, jack fruit, organoleptik test.**