

ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN GULA PASIR PADA PENGOLAHAN DODOL COKLAT

Oleh

LAILI AZKIYAH

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui konsentrasi penambahan gula yang tepat dan menghasilkan dodol coklat dengan karakteristik organoleptik terbaik dan kadar air sesuai SNI, dan untuk mengetahui masa simpan dengan karakteristik organoleptik dan total kapang pada dodol coklat terbaik. Perlakuan disusun secara tunggal dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan 4 kali ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah penambahan konsentrasi gula pasir sebanyak 6 taraf, yaitu G1 = 20%, G2 = 25%, G3 = 30%, G4 = 35%, G5 = 40%, G6 = 45%. Kesamaan ragam diuji dengan uji Bartlett, kemenambahan data diuji dengan uji Tuckey, data dianalisis dengan sidik ragam, data dianalisis lebih lanjut menggunakan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dodol coklat terbaik adalah dodol coklat dengan penambahan gula pasir 35% memiliki skor tekstur plastis, warna coklat, aroma khas coklat, rasa manis, kadar air 16,87%, kadar abu 0,51%, kadar sukrosa 43,02%, kadar lemak 2,62%, kadar protein 3,84%, dan kadar karbohidrat *by different* 85,14%. Berdasarkan pengujian total kapang dan uji duo trio sampel

dodol coklat terbaik selama penyimpanan yang telah dilakukan dapat dilihat bahwa dodol coklat dapat disimpan sampai hari ke-5 dengan total kapang sebesar $1,84 \times 10^2$ koloni/gram dan pada uji duo trio belum mengalami perubahan.

Kata kunci: dodol coklat, gula pasir.