

STUDI EKSPERIMEN PEMANFAATAN BUAH MENGGUDU MENJADI DODOL BERAROMA VANILI DAN DAUN PANDAN

Oleh
Putu Rahayu Puspayanti¹, Risa Panti Ariani², Damiati³
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Universitas Pendidikan Ganesha
Singaraja, Indonesia

e-mail: {puspayantirahayu@gmail.com¹, rp_ariani@yahoo.co.id²,
damiatisingaraja@ymail.com³}@undiksha.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan (1) Untuk mengetahui kualitas dodol mengkudu original, beraroma vanili dan beraroma daun pandan dari aspek rasa, aroma, dan tekstur (2) untuk mengetahui selera masyarakat terhadap dodol mengkudu original, beraroma vanili dan beraroma daun pandan. Penelitian ini adalah penelitian eksperimen dan teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu metode observasi. Dodol mengkudu original, beraroma vanili dan beraroma daun pandan diuji kualitas oleh 4 orang panelis terlatih dan uji selera oleh 30 panelis konsumen dari aspek rasa, aroma dan tekstur. Instrumen pengumpulan data adalah lembar uji kualitas dan lembar uji selera. Selanjutnya dianalisis menggunakan analisis deskriptif kuantitatif.

(1) Kualitas dodol mengkudu original termasuk pada kategori rasa, aroma dan tekstur baik. Kualitas dodol mengkudu beraroma vanili termasuk pada kategori rasa baik, aroma cukup dan tekstur baik. Kualitas dodol mengkudu beraroma daun pandan termasuk pada kategori rasa baik, aroma cukup dan tekstur baik. (2) Selera masyarakat terhadap dodol mengkudu original termasuk pada kategori rasa suka, aroma biasa dan tekstur sangat suka. Selera masyarakat terhadap dodol mengkudu beraroma vanili termasuk pada kategori rasa suka, aroma suka dan tekstur sangat suka. Selera masyarakat terhadap dodol mengkudu beraroma daun pandan termasuk pada kategori rasa, aroma dan tekstur sangat suka.

Kata kunci: mengkudu, dodol, kualitas, selera

Abstract

The purposes of this research are: (1) To know the quality of original Noni *Dodol*, and with the scent of vanilla and pandan's leaves, from the aspect of taste, scent, and texture (2) to know the public taste of original Noni *dodol*, and with the scent of vanilla and pandan's leaves. This research is experimental research by using observation method on data collection techniques. The quality of original Noni *Dodol*, with vanilla scent and pandan's leaves scent are tested by 4 persons of trained panelists and the public taste was tested by 30 persons of consumer panelists, based on taste, scent, and texture. Data collection instruments are quality test sheets and taste/flavor test sheets. Then analyzed using quantitative descriptive analysis.

(1) The quality of original Noni *dodol* is classified into good category based on taste, scent and texture. *Dodol* with vanilla scent has good category of taste, enough of scent, and good in texture. *Dodol* with pandan's leaves scent has good taste, enough of scent, and good in texture. (2) Public taste of this product are, original *dodol* was tasted good, good in scent, and very good in texture. *Dodol* with vanilla scent was tasted good, regular scent, and very good in texture. *Dodol* with pandan's leaves scent was tasted very good in flavor, scent, and texture.

Key words: noni fruit, *dodol*, quality, taste

PENDAHULUAN

Mengkudu merupakan tanaman yang tumbuh secara liar di hutan-hutan, tegalan, pinggir sungai, dan di pekarangan. Secara alami, pertumbuhan tanaman mengkudu sangat cepat serta berbuah sangat lebat tanpa mengenal musim.

Pada mulanya, tanaman mengkudu hanya dipandang sebelah mata, bahkan dianggap tanaman pengganggu. Karena buah mengkudu merupakan buah yang memiliki aroma yang khas sehingga tidak banyak orang mau mengkonsumsinya. Hal tersebut disebabkan karena adanya pencampuran antara *asam kaprat* (asam lemak dengan sepuluh atom karbon, C_{10}), *asam kaproat* (C_6), dan *asam kaprilat* (C_8).

Sehingga tanaman mengkudu hanya dimanfaatkan bagian kulit akarnya sebagai zat pewarna, karena didalam kulit akarnya terkandung senyawa *morindon* dan *mirindin* yang dapat memberikan warna merah dan kuning pada kain tenun dan batik. Setelah diketahui bahwa ada bagian lain tanaman mengkudu, terutama buahnya mengandung berbagai zat yang berkhasiat obat yang dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit, dan tanaman mengkudu lebih dikenal sebagai tanaman obat (Solomon, 1998).

Beberapa spesies mengkudu yang ada di Indonesia adalah *M. citrifolia* L., *M. elliptica*, *M. bracteata*, *M. speciosa*, *M. linctoria*, *M. oleifera*. Dari spesies-spesies tersebut hanya ada dua yang sudah umum dimanfaatkan, yaitu *M. citrifolia* L. dan *M. bracteata*. Spesies ini berasal dari Pulau Butung dan banyak dibudidayakan di Maluku sebagai penghasil zat warna untuk bahan pencelup benang, kain, kain batik, dan kerajinan dari anyaman daun pandan (Apriyanto, 2002).

Mengkudu (*M. citrifolia*, L.) termasuk tumbuhan keluarga kopi-kopian (*Rubiaceae*). Mengkudu dalam bahasa Jawa (*pace*, *kemudu*, *kudu*), Aceh (*keumeudee*), Sunda (*cangkudu*), Madura (*kodhuk*), Bali (*tibah*), Sumatra (*Paramai*), Nias (*Makudu*), tergolong dalam famili *Rubiaceae*. *Morinda citrifolia* L adalah mengkudu yang paling dikenal masyarakat luas. Nama lain untuk tanaman ini adalah *Noni* (bahasa Hawaii), *Nono* (bahasa Tahiti), *Nonu* (bahasa Tonga), *ungcoikan*

(bahasa Myanmar) dan *Aceh* (bahasa Hindi).

Taksonomi Mengkudu (*M. citrifolia*, L.) sebagai berikut :

Filum : *Angiospermae*
Sub filum : *Dycotiledones*
Divisi : *Lignosae*
Famili : *Rubiaceae*
Genus : *Morinda*
Spesies : *Citrifolia*, L.
Nama ilmiah : *Morinda citrifolia*
Botani : *Mengkudu* (Djauhariya, 2003).

Mengkudu merupakan tanaman tropis yang tingginya bisa mencapai 4-6 m, karena penampilannya selalu hijau sepanjang tahun, tanaman mengkudu tergolong tumbuhan *ever green*.

Permukaan buah seperti terbagi dalam sel-sel *polygonal* (persegi banyak) yang berbintik-bintik dan berkulit. Mula-mula buah berwarna hijau, menjelang masak menjadi putih kekuningan. Daging buah tersusun dari buah-buah batu berbentuk pyramid, berwarna coklat merah. Mengkudu dikenal sebagai bahan pengobatan yang sangat populer di kawasan Asia Tenggara, Kepulauan Pasifik, dan Karibia. Semua bagian mengkudu digunakan secara luas untuk pengobatan (Bangun dan Sarwono, 2002).

Berdasarkan kandungan unsur gizi, buah mengkudu memiliki manfaat sebagai berikut.

1. Buah mengkudu mengandung vitamin, mineral, asam amino, peptida, dan enzim. Semua nutrisi yang terkandung sangat baik untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh, karena buah mengkudu kaya akan antioksidan alami.
2. Sari buah mengkudu memiliki sifat anti inflamasi yaitu mampu mencegah terjadinya peradangan. Juga menurunkan resiko terkena serangan jantung.
3. Buah mengkudu dikenal sebagai obat penghilang rasa sakit dan daunnya bisa digunakan untuk meredam sakit kepala.
4. Buah mengkudu memiliki sifat antibakteri, anti jamur dan antiparasit

- yang baik untuk memelihara kesehatan kulit dan tubuh.
5. Untuk mencegah hipertensi.
 6. Untuk mengobati demam, batuk.
 7. Untuk mengobati tumor dan kanker.
 8. Untuk melancarkan pencernaan.

Tabel 1. Kandungan Gizi Mengkudu dalam 100 gr

Komposisi	Jumlah	
Kalori	167	(kal)
Vitamin A	395,83	(IU)
Vitamin C	175	(mg)
Niasin	2,50	(mg)
Tiamin	0,70	(mg)
Riboflavin	0,33	(mg)
Besi	9,17	(mg)
Kalsium	325	(mg)
Natrium	335	(mg)
Kalium	1,12	(mg)
Protein	0,75	(g)
Lemak	1,50	(g)
Karbohidrat	51,67	(g)

Sumber: Jones (2000).

Secara keseluruhan mengkudu merupakan buah bergizi lengkap. Zat nutrisi yang dibutuhkan tubuh, seperti protein, vitamin, dan mineral, tersedia dalam jumlah cukup pada buah dan daun mengkudu. Buah mengkudu ini memiliki banyak manfaat bagi kesehatan.

Hampir seluruh wilayah di Indonesia terdapat tanaman mengkudu, seperti halnya di Bali. Secara tradisional masyarakat Bali didalam kehidupan sehari-hari memanfaatkan buah mengkudu sebagai rujak dan dijadikan sebagai jus dalam bahasa bali dikenal sebagai *lolo*. Selain itu, buah mengkudu dapat diolah menjadi bermacam-macam produk makanan. Tetapi masyarakat belum tertarik untuk mengolah buah mengkudu tersebut karena buah mengkudu memiliki bau yang tidak enak.

Melihat keadaan tersebut penulis tertarik untuk memanfaatkan buah mengkudu menjadi dodol mengkudu karena dodol memiliki daya tahan lama yang dapat dijadikan sebagai makanan selingan dan juga sebagai pelengkap didalam pembuatan banten atau sesajen di Bali.

Pengolahan dodol sangat sederhana, bahan dasarnya mudah didapat dan menggunakan alat pengolahan yang sederhana. Selain itu pembuatan dodol juga tidak memerlukan pengetahuan khusus sehingga dodol dapat dibuat sebagai produk

rumah tangga. Dodol dikenal disegala usia maupun tingkat sosial masyarakat. Dodol mudah diperoleh disegala macam tempat, baik di kedai pinggir jalan maupun disupermarket. Jenis dodol yang sering dibuat terbuat dari campuran tepung ketan, santan, garam, dan gula pasir atau gula merah. Dodol mengkudu merupakan salah satu jenis jajanan olahan dari bahan utama buah mengkudu yang sudah matang dengan proses penambahan tepung ketan, gula pasir, santan kelapa, dan garam.

Dodol adalah jajanan yang tergolong kue kering manis, dengan bahan utamanya tepung ketan dengan campuran santan kelapa, gula pasir, garam atau dapat ditambahkan dengan bahan lainnya seperti umbi-umbian, dan buah-buahan, yang dalam proses pembuatannya dimasak selama kurang lebih 4 jam dan diaduk secara perlahan-lahan dengan api yang kecil sehingga mendapatkan hasil dodol yang matang dan bertekstur kenyal atau elastis. Bahan pembungkus dapat berupa daun jagung, kertas minyak, daun pisang kering, dan plastik bening. Dodol memiliki rasa manis yang kuat, sehingga penyajiannya kecil-kecil agar konsumen tidak merasa kemanisan.

Adapun resep baku dodol tomat yaitu sebagai berikut (Merta, Pemanfaatan Sisa Sortir Tomat Menjadi Dodol, 2012).

Bahan-bahan yang digunakan yaitu.

Tomat buah yang matang	250 gr
Tepung ketan	150 gr
Gula pasir	100 gr
Santan kelapa	100 ml
Garam	1 gr

Cara pembuatan dodol tomat

1. Tomat buah yang matang dicuci bersih, dipotong kecil-kecil kemudian dihilangkan bijinya.
2. Haluskan tomat menggunakan blender.
3. Rebus santan kelapa menggunakan api kecil.
4. Masukkan buah tomat yang sudah dihaluskan, gula pasir, tepung ketan, kemudian masukkan garam.
5. Aduk adonan sampai matang dan kalis.
6. Setelah adonan matang, angkat dodol lalu dinginkan.
7. Kemas dodol menggunakan plastik bening.

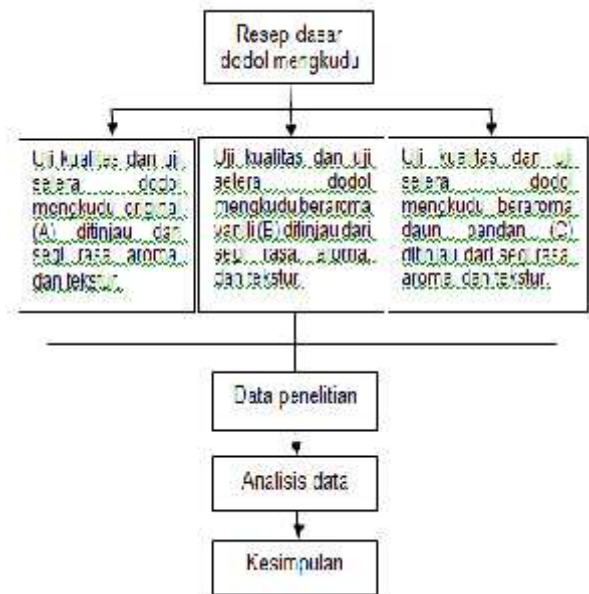
Mengkudu yang digunakan untuk dodol adalah mengkudu yang dalam keadaan matang sempurna. Mengkudu yang matang sangat bagus digunakan untuk bahan utama pembuatan dodol dan lebih mudah dalam pemisahan biji dari dagingnya tetapi aromanya lebih tajam.

Dalam proses pembuatan dodol mengkudu hampir sama dengan proses pembuatan dodol yang pada umumnya. Dalam pengolahannya memerlukan waktu yang cukup lama karena dimasak menggunakan api kecil sampai adonan kalis agar daya simpan dodol mengkudu menjadi lebih lama.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan merupakan penelitian eksperimen. Penelitian eksperimen merupakan metode penelitian yang paling produktif. Penelitian ini perlu penata laksana yang baik agar dapat menjawab asumsi suatu produk (Sukardi, 2012).

Bagan 1. Rancangan penelitian



Penelitian ini dilakukan melalui eksperimen pembuatan dodol mengkudu. Adapun resep dodol mengkudu original, dodol mengkudu beraroma vanili dan dodol mengkudu beraroma daun pandan yang mengacu pada resep baku dodol tomat adalah sebagai berikut.

Bahan pembuatan dodol mengkudu original

Mengkudu	250 gr
Tepung ketan	150 gr
Gula pasir	100 gr
Santan kelapa	100 ml
Garam	1 gr

Cara pembuatan dodol mengkudu original

1. Buah mengkudu yang matang dicuci bersih kemudian dikupas.
2. Pisahkan antara daging dan bijinya, kemudian haluskan daging buah mengkudu menggunakan blender.
3. Saring mengkudu yang sudah dihaluskan. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan daging mengkudu yang halus.
4. Rebus santan kelapa menggunakan api kecil.
5. Masukkan mengkudu yang sudah dihaluskan dan disaring, gula pasir, tepung ketan, kemudian masukkan garam.

6. Aduk adonan sampai matang dan kalis.
7. Setelah adonan matang, angkat dodol lalu dinginkan.
8. Kemas dodol menggunakan plastik bening.

akan diperoleh kesimpulan umum (Arikunto, 2005). Adapun rumus yang digunakan yaitu :

$$\text{Mean (M)} = \frac{\sum X}{N}$$

Keterangan :

M = Mean (rata – rata)

$\sum X$ = Jumlah skor yang dicapai per item

N = Jumlah panelis

Sedangkan dodol mengkudu beraroma vanili dengan cara menambahkan vanili cair sebanyak 10 ml dan dodol mengkudu beraroma daun pandan dengan cara menambahkan sari daun pandan sebanyak 10 ml pada saat semua bahan tercampur rata.

Selanjutnya hasil dodol mengkudu original, dodol mengkudu beraroma vanili dan dodol mengkudu beraroma daun pandan diuji kualitaskan dari aspek rasa, aroma dan tekstur. Selanjutnya diuji selera kepada masyarakat umum untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap dodol mengkudu original, beraroma vanili dan beraroma daun pandan.

Pada saat uji kualitas panelis diminta untuk mengisi lembar uji kualitas sesuai tolok ukur yang disiapkan. Sedangkan untuk uji selera panelis diminta untuk mengisi lembar uji selera. Dari pengisian lembar uji kualitas dan uji selera akan diperoleh data penelitian yang kemudian dianalisis sehingga mendapatkan suatu kesimpulan.

Adapun subjek penelitian dalam penelitian ini yaitu buah mengkudu. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode Observasi. Dalam hal ini digunakan untuk menjaring tanggapan panelis terhadap kualitas dari dodol mengkudu beraroma vanili dan daun pandan dan alat pengumpulan data yang digunakan lembar uji kualitas dan lembar uji selera. Tujuan yang ingin dicapai adalah untuk mengetahui kualitas dodol dan selera konsumen terhadap dodol mengkudu original, beraroma vanili dan beraroma daun pandan ditinjau dari segi rasa, aroma dan tekstur. Sesuai dengan tujuan penelitian maka analisis yang relevan untuk tujuan penelitian tersebut yaitu menggunakan metode analisis deskriptif kuantitatif. Pengertian dari analisis deskriptif kuantitatif adalah suatu cara pengolahan data yang dilakukan dengan jalan menyusun secara sistematis dalam bentuk angka-angka mengenai suatu objek yang diteliti sehingga

Acuan pengambilan keputusan yang digunakan untuk menentukan tingkat kualitas dodol mengkudu original, beraroma vanili dan beraroma daun pandan dilihat dari aspek rasa, aroma, tekstur, susunannya adalah sebagai berikut.

2,33 - 3 = Baik

1,67 - 2,32 = Cukup

1 - 1,66 = Buruk (Koyan, 2011)

Untuk uji selera menggunakan rumus yang sama, hanya saja acuan pengambilan keputusan yang digunakan untuk menentukan tingkat kesukaan masyarakat terhadap dodol mengkudu original, beraroma vanili dan beraroma daun pandan dilihat dari aspek rasa, aroma dan tekstur sebagai berikut.

Acuan pengambilan keputusan yang digunakan untuk menentukan tingkat selera masyarakat terhadap dodol mengkudu original, beraroma vanili dan beraroma daun pandan dilihat dari aspek rasa, aroma, tekstur, susunannya adalah sebagai berikut:

M + 1,5 SD → M + 3,0 SD

M + 0,5 SD → M + 1,5 SD

M - 0,5 SD → M + 0,5 SD

M - 1,5 SD → M - 0,5 SD

M - 3,0 SD → M - 1,5 SD (Koyan, 2011)

4 - 5 = Sangat suka

3,3 - 3,9 = Suka

2,7 - 3,2 = Biasa

2 - 2,6 = Tidak suka

1 - 1,9 = Sangat tidak suka

HASIL PENELITIAN

Tabel 2. Hasil Uji Kualitas Dodol Mengkudu Original, Beraroma Vanili dan Beraroma Daun Pandan dari Aspek rasa, aroma dan tekstur

Kualitas	Dodol A (Dodol Mengkudu Original)		Dodol B (Dodol Mengkudu beraroma Vanili)		Dodol C (Dodol Mengkudu beraroma Daun Pandan)	
	Hasil	Kategori	Hasil	Kategori	Hasil	Kategori
Rasa	3	Baik	3	Baik	3	Baik
Aroma	2,75	Baik	2	Cukup	2	Cukup
Tekstur 1	3	Baik	3	Baik	3	Baik
Tekstur 2	3	Baik	2,75	Baik	3	Baik

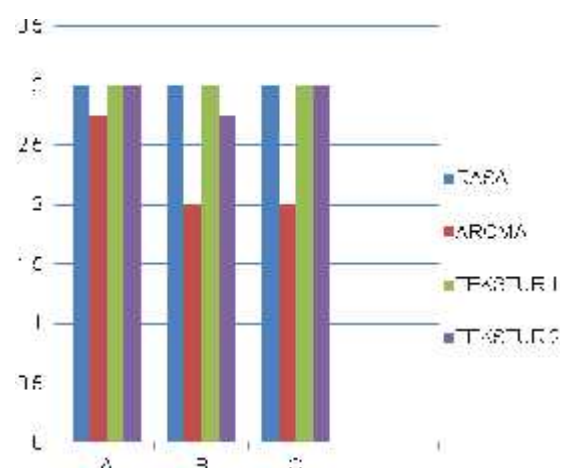
Berdasarkan hasil uji kualitas dodol mengkudu original diperoleh hasil a) kualitas dodol mengkudu ditinjau dari aspek rasa berada pada kategori baik dan sesuai dengan tolok ukur dodol yaitu memiliki rasa manis, b) kualitas dodol mengkudu ditinjau dari aspek aroma yaitu berada pada kategori baik dan sesuai dengan tolok ukur yaitu memiliki rasa sangat khas mengkudu, c) kualitas dodol mengkudu ditinjau dari aspek tekstur 1 (tingkat kelembutan) yaitu berada pada kategori baik dan sesuai dengan tolok ukur yaitu memiliki tekstur sangat lembut dan dari aspek tekstur 2 (tingkat kekenyalan) yaitu berada pada kategori baik dan sesuai dengan tolok ukur yaitu sangat kenyal.

Berdasarkan hasil uji kualitas dodol mengkudu beraroma vanili diperoleh hasil a) kualitas dodol mengkudu ditinjau dari aspek rasa yaitu berada pada kategori baik dan sesuai dengan tolok ukur memiliki rasa manis, b) kualitas dodol mengkudu ditinjau dari aspek aroma yaitu berada pada kategori cukup, c) kualitas dodol mengkudu ditinjau dari aspek tekstur 1 (tingkat kelembutan) yaitu berada pada kategori baik dan sesuai dengan tolok ukur sangat lembut dan dari aspek tekstur 2 (tingkat kekenyalan) yaitu berada pada kategori baik dan sesuai dengan tolok ukur sangat kenyal.

Berdasarkan hasil uji kualitas dodol mengkudu beraroma daun pandan diperoleh hasil a) kualitas dodol mengkudu ditinjau dari aspek rasa yaitu berada pada

kategori baik dan sesuai dengan tolok ukur yaitu memiliki rasa manis, b) kualitas dodol mengkudu ditinjau dari aspek aroma yaitu berada pada kategori cukup, c) kualitas dodol mengkudu ditinjau dari aspek tekstur 1 (tingkat kelembutan) yaitu berada pada kategori baik dan sesuai dengan tolok ukur sangat lembut dan dari aspek tekstur 2 (tingkat kekenyalan) yaitu berada pada kategori sangat baik dan sesuai dengan tolok ukur sangat kenyal.

Diagram 1. Hasil Uji Kualitas Dodol Mengkudu



Keterangan:

A : dodol mengkudu original

B : dodol mengkudu beraroma vanili

C :dodol mengkudu beraroma daun pandan

Table 3. Hasil uji selera masyarakat terhadap dodol mengkudu original, beraroma vanili dan beraroma daun pandan

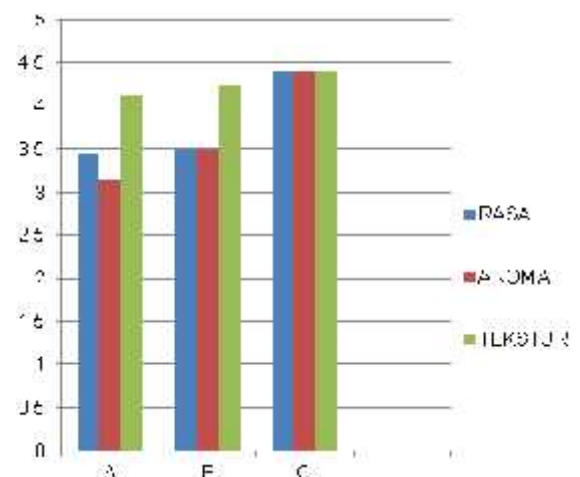
Aspek yang dinilai	Dodol A (Dodol Mengkudu Original)		Dodol B (Dodol Mengkudu beraroma Vanili)		Dodol C (Dodol Mengkudu beraroma Daun Pandan)	
	Hasil	Kategori	Hasil	Kategori	Hasil	Kategori
Rasa	3,43	Suka	3,5	Suka	4,4	Sangat suka
Aroma	3,16	Biasa	3,5	Suka	4,4	Sangat suka
Tekstur	4,13	Sangat suka	4,23	Sangat suka	4,4	Sangat suka

Berdasarkan hasil uji selera masyarakat terhadap dodol mengkudu original diperoleh hasil a) dodol mengkudu ditinjau dari aspek rasa berada pada kategori suka, b) dodol mengkudu ditinjau dari aspek aroma yaitu berada pada kategori biasa, c) dodol mengkudu ditinjau dari aspek tekstur yaitu berada pada kategori sangat suka.

Berdasarkan hasil uji selera masyarakat terhadap dodol mengkudu beraroma vanili diperoleh hasil a) dodol mengkudu ditinjau dari aspek rasa yaitu berada pada kategori suka, b) dodol mengkudu ditinjau dari aspek aroma yaitu berada pada kategori suka, c) dodol mengkudu ditinjau dari aspek tekstur yaitu berada pada kategori sangat suka.

Berdasarkan hasil uji selera masyarakat terhadap dodol mengkudu beraroma daun pandan diperoleh hasil a) dodol mengkudu ditinjau dari aspek rasa yaitu berada pada kategori sangat suka, b) dodol mengkudu ditinjau dari aspek aroma yaitu berada pada kategori sangat suka, c) kualitas dodol mengkudu ditinjau dari aspek tekstur yaitu berada pada kategori sangat suka.

Diagram 2. Hasil uji selera masyarakat terhadap dodol mengkudu



Keterangan:

A : dodol mengkudu original

B : dodol mengkudu beraroma vanili

C : dodol mengkudu beraroma daun pandan

PEMBAHASAN

Kualitas Dodol Mengkudu Original, Beraroma Vanili dan Beraroma Daun Pandan dari segi Rasa, Aroma, dan Tekstur.

Uji kualitas dodol mengkudu original dari segi rasa termasuk pada kategori baik dan sesuai dengan tolok ukur yang ditentukan yaitu rasa dodol manis. Rasa manis diperoleh dari bahan yang digunakan dalam proses pembuatan dodol yaitu gula yang berfungsi memberikan rasa manis. Dari segi aroma termasuk pada kategori baik karena sesuai dengan kriteria dodol mengkudu original yaitu beraroma khas mengkudu. Dari segi tekstur tingkat kelembutan termasuk pada kategori baik karena sesuai tolok ukur yang ditentukan. Dari segi tekstur tingkat kekenyalan termasuk pada kategori baik karena sesuai tolok ukur yang ditentukan.

Uji kualitas dodol mengkudu beraroma vanili dari segi rasa termasuk pada kategori baik dan sesuai dengan tolok ukur yang ditentukan yaitu rasa dodol manis. Dari segi aroma dodol mengkudu beraroma vanili termasuk pada kategori cukup karena aroma mengkudu pada dodol berkurang meskipun ada aroma vanili. Pembuatan dodol mengkudu yang menggunakan bahan tambahan aroma berupa vanili tidak dapat menghilangkan aroma khas dari buah mengkudu tersebut. Hal ini disebabkan karena aroma mengkudu yang merupakan pencampuran antara *asam kaprat* (asam lemak dengan *sepuluh atom karbon*, C_{10}), *asam kaproat* (C_6), dan *asam kaprilat* (C_8) pada buah mengkudu yang sangat kuat, sehingga penambahan bahan tambahan aroma hanya dapat mengurangi aroma mengkudu, tetapi tidak menghilangkan aroma mengkudu pada dodol. Dari segi tekstur tingkat kelembutan termasuk pada kategori baik karena sesuai tolok ukur yang ditentukan. Dari segi tekstur tingkat kekenyalan termasuk pada kategori baik karena sesuai tolok ukur yang ditentukan.

Uji kualitas dodol mengkudu beraroma daun pandan dari segi rasa termasuk pada kategori baik dan sesuai dengan tolok ukur yang ditentukan yaitu rasa dodol manis. Dari segi aroma termasuk pada kategori cukup, karena aroma mengkudu masih terasa. Pembuatan dodol mengkudu yang menggunakan bahan tambahan aroma daun pandan tidak dapat menghilangkan aroma khas dari buah mengkudu tersebut.

Hal ini disebabkan karena aroma mengkudu yang merupakan pencampuran antara *asam kaprat* (asam lemak dengan *sepuluh atom karbon*, C_{10}), *asam kaproat* (C_6), dan *asam kaprilat* (C_8) pada buah mengkudu yang sangat kuat, sehingga penambahan bahan tambahan aroma hanya dapat mengurangi aroma mengkudu, tetapi tidak menghilangkan aroma mengkudu pada dodol. Tekstur tingkat kelembutan dari dodol beraroma daun pandan termasuk pada kategori baik karena sesuai tolok ukur yang ditentukan. Tekstur tingkat kekenyalan dari dodol mengkudu beraroma daun pandan termasuk pada kategori baik karena sesuai tolok ukur yang ditentukan.

Dari ketiga jenis dodol mengkudu ini memiliki tekstur yang sama lembut dan kenyal. Hal itu disebabkan karena menggunakan bahan baku, alat dan proses pengolahan yang sama, dan yang berbeda hanya penggunaan bahan tambahan aroma yang tidak mempengaruhi tekstur dodol.

Selera Masyarakat terhadap Dodol Mengkudu Original, Beraroma Vanili dan beraroma Daun Pandan. Berdasarkan hasil uji selera panelis terhadap dodol mengkudu original dari segi rasa termasuk pada kategori suka dan sudah sesuai dengan tolok ukur yang sudah ditentukan yaitu memiliki rasa manis. Dari segi aroma termasuk pada kategori biasa. Hal ini disebabkan aroma mengkudu yang menyengat sehingga minat masyarakat terhadap buah mengkudu sedikit. Dari segi tekstur termasuk pada kategori sangat suka dan sudah sesuai dengan tolok ukur yang ditentukan yaitu memiliki tekstur yang lembut dan kenyal.

Berdasarkan hasil uji selera panelis terhadap dodol mengkudu beraroma vanili dari segi rasa termasuk pada kategori suka dan sudah sesuai dengan tolok ukur yang sudah ditentukan yaitu memiliki rasa manis. Dari segi aroma termasuk pada kategori suka karena aroma mengkudu bisa dikurangi dengan menambahkan bahan tambahan aroma berupa vanili. Dari segi tekstur termasuk pada kategori sangat suka dan sudah sesuai dengan tolok ukur yang ditentukan yaitu memiliki tekstur yang lembut dan kenyal.

Berdasarkan hasil uji selera panelis terhadap dodol mengkudu beraroma daun pandan dari segi rasa termasuk pada kategori sangat suka dan sudah sesuai dengan tolok ukur yang sudah ditentukan yaitu memiliki rasa manis. Dari segi aroma termasuk pada kategori sangat suka karena aroma mengkudu bisa dikurangi dengan menambahkan bahan tambahan aroma berupa daun pandan. Dari segi tekstur termasuk pada kategori sangat suka dan sudah sesuai dengan tolok ukur yang ditentukan yaitu memiliki tekstur yang lembut dan kenyal.

Secara keseluruhan selera masyarakat terhadap dodol mengkudu original, beraroma vanili dan beraroma daun pandan, terlihat bahwa masyarakat cenderung lebih memilih sangat suka terhadap dodol mengkudu yang beraroma daun pandan baik dari segi rasa, aroma dan tekstur. Hal ini dikarenakan selera masyarakat terhadap aroma dari daun pandan lebih diminati masyarakat.

SIMPULAN

Kualitas aroma dodol mengkudu original termasuk pada kategori baik, yaitu memiliki aroma khas mengkudu. Kualitas aroma dodol mengkudu beraroma vanili termasuk pada kategori cukup. Kualitas aroma dodol mengkudu beraroma daun pandan termasuk pada kategori cukup. Hal ini disebabkan karena aroma buah mengkudu yang sangat kuat sehingga penambahan bahan tambahan aroma hanya dapat mengurangi aroma mengkudu, tetapi tidak menghilangkan aroma mengkudu pada dodol.

Selera masyarakat terhadap dodol mengkudu original, beraroma vanili dan beraroma daun pandan, terlihat bahwa masyarakat cenderung lebih memilih sangat suka terhadap dodol mengkudu yang beraroma daun pandan baik dari segi rasa, aroma dan tekstur. Hal ini dikarenakan selera masyarakat terhadap aroma dari daun pandan yang cenderung lebih diminati masyarakat.

SARAN

Buah mengkudu merupakan buah yang memiliki kandungan gizi yang baik untuk kesehatan. Dengan demikian, buah mengkudu dimanfaatkan menjadi makanan olahan berupa dodol. Buah mengkudu memiliki aroma yang khas dan menyengat. Dengan demikian disarankan untuk membuat dodol mengkudu dengan ditambahkan bahan tambahan aroma berupa sari daun pandan, karena selera masyarakat lebih tinggi terhadap dodol mengkudu beraroma daun pandan.

Kepada peneliti lain yang ingin melanjutkan eksperimen ini disarankan agar eksperimen ini ditinjau kembali dari segi kandungan gizi dan daya simpan dodol mengkudu.

DAFTAR RUJUKAN

- Apriyanto dan Farid. 2002. *Mengkudu (Morinda Citrifolia): Efek Farmakologis Dan Teknik Pengolahannya*. Sarasehan temu saran pengembangan obat tradisional Indonesia. Bogor.
- Arikunto, Suharsimi. 2002. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta : PT Rineka Cipta.
- Bangun dan Sarwono. 2002. *Sehat dengan ramuan obat tradisional. Khasiat dan manfaat mengkudu*. Agro media pustaka, Jakarta.
- Djauhariya, Endjo. 2003. *Mengkudu (Morinda Citrifolia L.) Tanaman Obat Potensial*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Pengembangan Teknologi TRO.
- Hardiansyah, 2000. *Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan. Per gizi pangan Indonesia*, PAPTI, IPB dan proyek CHN-3. Direktorat jenderal pendidikan tinggi. Jakarta.
- Jones, W. 2000. *Noni blessing holdings. Food quality Analysis*, Oregon.
- Kandi. 2006. *Mengkudu Yang Multiguna*. CV. Jasa Grafika Indonesia. Jakarta.

- Kanisius. 2002. *Mengkudu Budidaya dan Prospek Agribisnis*. Yogyakarta.
- Koyan, Wayan. 2011. *Statistika Pendidikan Singaraja*. Undiksha Ganesha.
- Merta, Kadek. 2012. *Pemanfaatan Sisa Sortir Tomat Menjadi Dodol*. Singaraja: Undiksha.
- Nurkancana, Wayan dan Sunartana. 1992. *Evaluasi Hasil Belajar*. Surabaya : Usaha Nasional.
- Satuhu dan Sunarmani. 2004. *Membuat Aneka Dodol Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- SNI, 1992. Dodol. SNI 01-2986-1992. *Pusat Standarisasi Industri*. Departemen perindustrian, Jakarta.
- Soedarmadji, S., B. Haryono dan Sukardi, 2000. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Solomon, N. 1998. *Noni. Nature's Amazing Healer*. Woodland Publ. Pleasant Grove, Utah. USA.
- Sugiyono, 2002. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Sukardi. 2012. *Metodologi Penelitian Pendidikan Kompetensi dan Prakteknya*. Jakarta : PT Bumi Aksara.
- Suprapti, Ir. M. Lies. *Teknologi Pengolahan Pangan Awetan Kering & Dodol Waluh*. Kanisius. Yogyakarta.
- T. Soekarto, Soewarno. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Penerbit Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Thomas, A.N.S. 2001. *Tanaman Obat Tradisional*. Jilid 1. Kanisius. Yogyakarta.
- Tim penyusun Kamus Pusat Bahasa. 2012. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa: Edisi Ke-4*. PT. Gramedia pustaka utama. Jakarta.
- Waha, M. G. 2000. *Sehat dengan Mengkudu*. MSF Group: 1-16. Jakarta.
- Winarno FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

