



“UJI MUTU DODOL BERBAHAN JAMBU BIJI MERAH (*Psidium guajava L*)”

SKRIPSI

Disusun Oleh:

MELATIKA OKTAVIANI (061201027)

PROGRAM STUDI S1 GIZI

FAKULTAS KESEHATAN

UNIVERSITAS NGUDI WALUYO

2024

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi berjudul :

**UJI MUTU DAN KANDUNGAN SERAT DODOL BERBAHAN JAMBU
BIJI MERAH (*Psidium guajava L*)**

Oleh

MELATIKA OKTAVIANI

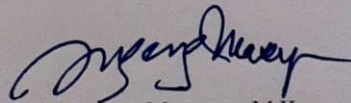
NIM. 061201027

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO**

Telah diperiksa dan disetujui oleh pembimbing serta telah diperkenakan untuk
diujikan

Ungaran, 16 Juli 2024

Pembimbing



Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes

NIDN. 0025116210

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul :
UJI MUTU DODOL BERBAHAN JAMBU BIJI MERAH (*Psidium guajava L*)

Oleh
MELATIKA OKTAVIANI
NIM. 061201027

PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi Program Studi S1 Gizi,
Fakultas Kesehatan, Universitas Ngudi Waluyo, pada :

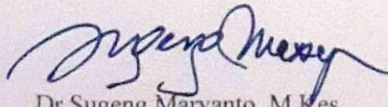
Hari : Jum'at
Tanggal : 26 Juli 2024

Tim Penguji :
Ketua Penguji



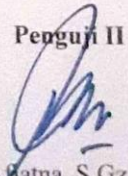
Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0627038602

Penguji I



Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes
NIDN. 0025116210

Penguji II



Puji Ahatna, S.Gz., M.Gz
NIDN. 0609128903

Mengetahui,

Dekan Fakultas Kesehatan


Eko Susilo, S.Kep., Ns., M.Kep
NIDN. 0627097501

Ketua Program Studi S1 Gizi


Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi
NIDN. 0627038602

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Melatika Oktaviani

Tempat, Tanggal Lahir : Kendal, 20 Oktober 2001

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Alamat : Sumber, RT 05/ RW 01, Kecamatan Sukorejo,
Kabupaten Kendal

Email : Oktavianimelatika@gmail.com

No. HP : 089652426648

Riwayat Pendidikan :

1. TK ABA II Sukorejo : 2005-2006
2. SD Negeri 01 Sukorejo : 2007-2013
3. SMP Negeri 01 Sukorejo : 2013-2016
4. SMA Negeri 01 Sukorejo : 2016-2019
5. Universitas Ngudi Waluyo : 2020-sekarang

PERNYATAAN ORISINILITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini saya,

Nama : Melatika Oktaviani
NIM : 061201027
Program Studi/Fakultas : S1 Gizi/Fakultas Kesehatan

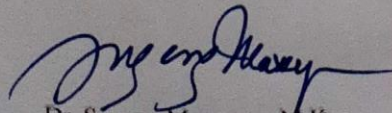
Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi yang berjudul “ **Uji Mutu Dodol Berbahan Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L*)**” adalah karya ilmiah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik apapun di Perguruan Tinggi manapun
2. Skripsi ini merupakan ide dan hasil karya murni saya yang dibimbing dan dibantu oleh tim pembimbing dan narasumber
3. Skripsi ini tidak memuat karya atau pendapat orang lain yang telah dipublikasikan kecuali secara tertulis dicantumkan dalam naskah sebagai acuan dengan menyebut nama pengarang dan judul aslinya serta dicantumkan dalam daftar pustaka
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran di dalam pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademi berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh dan sanksi lain sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Ngudi Waluyo

Ungaran, 23 Agustus 2024

Pembimbing

Yang membuat pernyataan,



Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes

NIDN. 0025116210



Melatika Oktaviani

HALAMAN KESEDIAAN PUBLIKASI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Melatika Oktaviani

NIM : 061201027

Mahasiswa : Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas
Ngudi Waluyo

Menyatakan memberi kewenangan kepada Universitas Ngudi Waluyo untuk menyimpan, mengalih media/formatkan, merawat mempublikasikan Skripsi saya yang berjudul “**Uji Mutu Dodol Berbahan Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L*)**” untuk kepentingan akademik.

Ungaran, 23 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



Melatika Oktaviani

Universitas Ngudi Waluyo
Program Studi S1 Gizi
Fakultas Kesehatan
Skripsi, Juli 2024
Melatika Oktaviani
061201027

UJI MUTU DODOL BERBAHAN JAMBU BIJI MERAH (*Psidium guajava L*)

ABSTRAK

Latar Belakang : Jambu biji merah merupakan bahan pangan lokal yang memiliki banyak manfaat terutama kandungan seratnya serta memiliki potensi untuk dijadikan olahan pangan dodol bercita rasa manis dan mengandung serat.

Tujuan : Mengetahui mutu dodol berbahan jambu biji merah (*Psidium guajava L*).

Metode : Penelitian ini menggunakan desain eksperimental pada formulasi dodol jambu biji merah (*Psidium guajava L*) sebagai berikut : F1 (60%:30%:10%), F2 (50%:37,5%:12,5%), dan F3 (40%:45%:15%). Uji mutu yang dilakukan adalah uji mutu organoleptik (warna,aroma,rasa), uji mutu fisik tekstur dan uji mutu kimia kadar serat oleh panelis terlatih laboratorium terstandar.

Hasil : Uji mutu organoleptik dari tiga formulasi diperoleh bahwa F1,F2,dan F3 memenuhi standar SNI No.01-2986-1992. Uji mutu fisik tekstur diperoleh bahwa kekenyalan F1 1253,58 gf, F2 1071,51 gf dan F3 208,13 gf. Mutu kimia kadar serat pada F1 yaitu 1,38%, F2 1,30% dan F3 0,84% per 100 gram.

Simpulan : Dodol jambu biji merah F1 merupakan dodol yang paling baik dan mendekati SNI No.01-2986-1992.

Kata Kunci : Dodol,Jambu Biji Merah, Uji Mutu

Ngudi Waluyo University
Nutrition Study Program
Faculty of Health
Final Project, July 2024
Melatika Oktaviani
061201027

**QUALITY TEST AND FIBER CONTENT OF DODOL MADE FROM RED
GUAVA (*Psidium guajava L*)**

ABSTRACT

Background: Red guava is a local food ingredient with many benefits, particularly its fiber content, and has the potential to be made into a sweet-tasting and fiber-rich dodol.

Objective: To determine the quality of dodol made from red guava (*Psidium guajava L*).

Methods: This study used an experimental design on the formulation of red guava dodol (*Psidium guajava L*) as follows: F1 (60%:30%:10%), F2 (50%:37.5%:12.5%), and F3 (40%:45%:15%). The quality tests conducted included organoleptic quality (color, aroma, taste), physical texture quality, and chemical fiber content quality by trained panelists in a standardized laboratory.

Results: The organoleptic quality tests of the three formulations showed that F1, F2, and F3 met the standards of SNI No.01-2986-1992. The physical texture quality test results showed that the chewiness of F1 was 1253.58 gf, F2 was 1071.51 gf, and F3 was 208.13 gf. The chemical fiber content quality in F1 was 1.38%, F2 was 1.30%, and F3 was 0.84% per 100 grams.

Conclusion: The red guava dodol F1 is the best and most closely meets the requirements of SNI No.01-2986-1992.

Keywords: Dodol, Red Guava, Quality Test

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat, rahmat, dan ridh-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Uji Mutu Dodol Berbahan Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L*)”. Penulis menyadari menyadari bahwa penelitian yang telah dilaksanakan tidak mungkin dapat berhasil tanpa doa, usaha, bimbingan,serta dukungan dari beberapa pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih sebesar-besarnya kepada :

1. Prof. Dr. Subyantoro, M.Hum selaku rektor Universitas Ngudi Waluyo
2. Bapak Eko Susilo, S.Kep., Ns., M.Kep selaku Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo
3. Ibu Riva Mustika Anugrah, S.Gz., M.Gizi selaku Ketua Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Ngudi Waluyo
4. Bapak Dr. Sugeng Maryanto, M.Kes selaku dosen pembimbing yang senantiasa memberikan arahan serta masukan dalam penyusunan skripsi ini
5. Seluruh dosen Program Studi S1 Gizi Universitas Ngudi Waluyo yang telah membimbing dan memotivasi saya untuk dapat Menyusun dan menyelesaikan skripsi ini
6. Kedua orang tua tercinta dan keluarga yang telah memberikan banyak dukungan baik doa, motivasi, semangat dan materi kepada penulis selama menuntut ilmu dan menyelesaikan skripsi ini

7. Teman-teman seperjuangan yang selalu mendukung, membantu, memotivasi, dan memberikan saran serta masukan kepada penulis
8. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang telah banyak membantu dalam penyusunan skripsi ini

Penulis menyadari bahwa dalam skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna kesempurnaan skripsi ini. Besar harapan penulis semoga skripsi ini dapat memberikan sumbangan dan manfaat bagi semua pihak, Amin.

Ungaran, 15 Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	v
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT.....	ix
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Tinjauan Teoritis.....	6
B. Kerangka Teori.....	22
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
A. Desain Penelitian.....	23
B. Lokasi Penelitian.....	23
C. Subjek Penelitian.....	24
D. Definisi Operasional.....	25
E. Pengumpulan Data.....	26
F. Alur Penelitian.....	34
G. Pengolahan Data.....	35
H. Analisis Data.....	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
A. Gambaran Umum Produk.....	37
B. Hasil Uji Mutu Organoleptik Dodol Jambu Biji Merah.....	39
C. Uji Mutu Fisik Tekstur Dodol Jambu Biji Merah.....	46
D. Uji Mutu Kimia Kadar Serat Dodol Jambu Biji Merah.....	49
E. Keterbatasan Penelitian.....	51
BAB V PENUTUP.....	52
A. Simpulan.....	52
B. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA.....	53
LAMPIRAN.....	56

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Syarat Mutu Dodol SNI No. 01-2986-1992.....	7
Tabel 2.2 Resep Dasar Pengolahan Dodol.....	8
Tabel 2.3 Resep Modifikasi Pengolahan Dodol.....	8
Tabel 2.4 Komposisi kimia 100 g buah jambu biji merah	15
Tabel 3.1 Definisi Operasional	25
Tabel 3.2 Alat dan Bahan.....	27
Tabel 3.3 Formulasi Dodol Jambu Biji Merah.....	29
Tabel 4.1 Hasil Uji Mutu Organoleptik Warna Dodol Jambu Biji Merah.....	40
Tabel 4.2 Hasil Uji Mutu Organoleptik Aroma Dodol Jambu Biji Merah	42
Tabel 4.3 Hasil Uji Mutu Organoleptik Rasa Dodol Jambu Biji Merah.....	44
Tabel 4.4 Hasil Uji Mutu Fisik Tekstur Dodol Jambu Biji Merah	46
Tabel 4.5 Hasil Uji Mutu Kimia Kadar Serat Dodol Jambu Biji Merah/ 100g	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Jambu Biji Merah (<i>Psidium guajava L</i>)	14
Gambar 2.2 Kerangka Teori.....	22
Gambar 3.1 Diagram Alur Kerja Pembuatan Tepung Jambu Biji Merah.....	30
Gambar 3.2 Diagram Alur Kerja Pembuatan Dodol	31
Gambar 3.3 Diagram Alur Uji Mutu Organoleptik.....	32
Gambar 3.4 Diagram Alur Uji Analisis Kadar Serat	33
Gambar 3.5 Diagram Alur Uji Analisis Tekstur	34
Gambar 3.6 Alur Penelitian.....	34
Gambar 4.1 Dodol Jambu Biji Merah Formulasi 1	38
Gambar 4.2 Dodol Jambu Biji Merah Formulasi 2.....	39
Gambar 4.3 Dodol Jambu Biji Merah Formulasi 3.....	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Jadwal Penelitian	57
Lampiran 2 Rincian Anggaran	58
Lampiran 3 Proses Pengolahan Dodol Jambu Biji Merah	59
Lampiran 4 Ethical Clearance	61
Lampiran 5 Surat Izin Penelitian.....	62
Lampiran 6 Laporan Hasil Pengujian	63