

SKRIPSI

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN DODOL BERBAHAN DASAR BUAH
LAI SEBAGAI ALTERNATIF OLEH-OLEH KHAS DAERAH
KABUPATEN SANGGAU**



**Untuk memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata**

Oleh

JACKY

NO.MHS : 317101124

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2021

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN DODOL BERBAHAN DASAR BUAH
LAI SEBAGAI ALTERNATIF OLEH-OLEH KHAS DAERAH
KABUPATEN SANGGAU



Oleh :

JACKY

NO.MHS : 317101124

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Hermawan Prasetyanto, S.Sos,S.ST,M.M

NIDN: 0516057102

Pembimbing II

Dra. Heni Susilawati, M.M

NIDN: 0505026202

Mengetahui,

Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto,S.Sos,S.ST,M.M

NIDN: 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN DODOL BERBAHAN DASAR BUAH
LAI SEBAGAI ALTERNATIF OLEH-OLEH KHAS DAERAH
KABUPATEN SANGGAU**

SKRIPSI

Oleh
JACKY
No. Mhs : 317101124
Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan **LULUS**
Pada Tanggal : 2 Juni 2021



TIM PENGUJI

Penguji Utama: Drs. Santosa, M.M.

(NIDN : 0519045901)

Penguji II : Hermawan Prasetyanto, S.Sos,S.ST.M.M

(NIDN : 0516057102)

Penguji III : Dra. Heni Susilawati, M.M

(NIDN : 0505026202)

Tim
[Signature]
[Signature]

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



[Signature]
Drs. Pimatno, M.M
NIDN. 05261259001

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Jacky

NIM : 317101124

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Dengan ini, saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan ke institusi manapun dan bukan karya jiplakan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi. Demikian pernyataan ini saya buat tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, 2 Juni 2021



Jacky

MOTTO

“Terima kasih untuk kalian yang memandang buruk saya, sehingga yang telah kalian burukkan sekarang sudah lebih baik”

(Peneliti)

“Selesaikanlah kuliah dengan cara dan gaya kita sendiri jangan mengikuti orang lain karna setiap masing-masing dari kita mempunyai cara gaya dan wadah yang berbeda-beda”

(Peneliti)

“Pendidikan memiliki akar yang pahit tapi buahnya manis”

(Aristoteles)

“Apa yang dibutuhkan bangsa adalah buku yang lebih kotor dan pikiran yang lebih bersih”

(Will Rogers)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga diberikan kelancaran dalam penyusunan dan penyelesaian skripsi ini dengan tepat waktu. Oleh karena itu pada kesempatan ini peneliti ingin mempersembahkan skripsi yang telah peneliti susun ini kepada :

1. Orang Tua tersayang yang selalu memberikan dukungan, semangat, dan doa dari awal perkuliahan hingga selesai.
2. Bapak/Ibu dosen pembimbing, penguji, dan pengajar, yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk menuntun, mengarahkan, dan memberikan bimbingan serta pelajaran yang tiada ternilai harganya kepada peneliti.
3. Keluarga yang tak kunjung lelah membantu memberikan dukungan semangat dalam bentuk moral dan moril.
4. Teman-teman STP AMPTA Yogyakarta dari berbagai jurusan Angkatan (2017) yang telah berjuang bersama dari langkah awal memulai kuliah hingga akhir, telah banyak membantu saya dalam segala urusan dan selalu siap ketika dibutuhkan.
5. Diajeng Puspitasari, Gerry Geovana, Candra Satria Ramadhan, Melly Priscella, dan Yuventus Frengkianus Kaju selaku sahabat yang telah membantu saya ketika mengalami kesulitan dalam proses penulisan skripsi ini juga kepada Susan Sandra selaku mantan yang telah mengajarkan saya banyak hal dan pernah menuliskan kisah indah dikota Istimewa Yogyakarta, mungkin kita pernah masuk ke STP AMPTA bersama dengan perasaan yang sama dan semoga kita juga keluar bersama meskipun dengan perasaan yang telah berbeda.

KATA PENGANTAR

Puji Syukur peneliti ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan karunia-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian ini. Penelitian ini disusun guna untuk memenuhi salah satu syarat mencapai gelar Sarjana Sains Terapan pada program Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Peneliti menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Dengan demikian pada kesempatan ini tak lupa saya sampaikan rasa terima kasih saya kepada semua yang telah membantu dalam kelancaran penyusunan skripsi ini baik secara moril maupun yang berupa materil. Dengan ini saya secara khusus mengucapkan terima kasih kepada :

1. Hermawan Prasetyanto, S.Sos,S.ST.M.M. selaku pembimbing I dan Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA YOGYAKARTA yang telah dengan sabar dan arif memberikan bimbingan, pengarahan, dan motivasi dalam penulisan skripsi ini.
2. Heni Susilawati, M.M. selaku pembimbing II yang dengan sangat sabar dan bijaksana dalam memberikan saran dan arahnya sehingga mempermudah saya dalam pembuatan skripsi ini.
3. Drs. Santosa, M.M. selaku Penguji utama dan dosen pembimbing akademik yang telah memberikan dukungan serta arahan selama masa perkuliahan.
4. Bapak dan ibu dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang sabar dalam mendidik serta telah memberikan bekal ilmu kepada peneliti.
5. Para responden penelitian yang telah bersedia meluangkan waktu untuk mengisi kuesioner penelitian ini.
6. Serta semua pihak yang telah meberikan motivasi, bantuan moril dan materil.

Semoga bantuan bapak/ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Kuasa.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, 2 Juni 2021

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN BERITA ACARA UJIAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	4

BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Landasan Teori	6
1. Pengertian Dodol	6
2. Formula Dodol.....	7
3. Syarat Mutu Dodol	9
4. Buah Lai (Durio Kutejensis)	10
5. Tingkat Kesukaan	16
a. Rasa	17
b. Aroma	17
c. Tekstur.....	17
d. Warna	17
B. Kerangka Pemikiran Teoritik	18
C. Penelitian Terdahulu.....	18
D. Hipotesis.....	20
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	21
A. Metode Penelitian.....	21
B. Populasi dan Sampel	22
C. Variabel. Definisi Konsep dan Operasional Variabel, dan Indikator.....	23
D. Metode Pengumpulan Data	27
E. Metode Analisis Data	29

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	32
A. Deskripsi Obyek Penelitian	32
B. Karakteristik Responden	45
C. Hasil Analisis Data.....	47
1. Uji Hedonik	47
2. Uji Friedman.....	53
D. Pembahasan	58
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	60
A. Kesimpulan.....	60
B. Saran.....	61

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Formula Dodol	7
Tabel 2.2 Formula Dodol	8
Tabel 2.3 Formula Dodol	8
Tabel 2.4 Syarat Mutu Dodol.....	9
Tabel 2.5 Perbandingan Gizi Pada Buah Lai dan Buah Durian.....	12
Tabel 3.1 Indikator	26
Tabel 3.2 Alternatif Jawaban Menurut Skala Likert.....	29
Tabel 3.3 Skala Uji Hedonik.....	30
Tabel 4.1 Resep Dodol Buah Lai 1	32
Tabel 4.2 Resep Dodol Buah Lai 2	35
Tabel 4.3 Jenis Kelamin Responden	45
Tabel 4.4 Usia Responden.....	46
Tabel 4.5 Presentase Hasil Uji Hedonik Pada Indikator Rasa	47
Tabel 4.6 Persentase Hasil Uji Hedonik Pada Indikator Aroma.....	49
Tabel 4.7 Persentase Hasil Uji Hedonik Pada Indikator Tekstur.....	50
Tabel 4.8 Persentase Hasil Uji Hedonik Pada Indikator Warna	52
Tabel 4.9 Tabel Deskriptif Statistik	53
Tabel 4.10 Uji Friedman (Mean Rank).....	54
Tabel 4.11 Uji Friedman (Test Statistic)	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Buah Lai	16
Gambar 4.1 Buah Lai	38
Gambar 4.2 Gula Pasir	38
Gambar 4.3 pisau	38
Gambar 4.4 Talenan	39
Gambar 4.5 Timbangan	39
Gambar 4.6 Spatula Silicon/Plastic	39
Gambar 4.7 Spatula Kayu	40
Gambar 4.8 Baskom.....	40
Gambar 4.9 Kompor Gas	40
Gambar 4.10 Pengupasan Buah Lai	42
Gambar 4.11 Pemisahan Antara Daging dan Biji Buah Lai	42
Gambar 4.12 Penghalusan Daging Buah Lai	42
Gambar 4.13 Proses Pencampuran Bahan	43
Gambar 4.14 Proses Pemasakan Bahan	43
Gambar 4.15 Proses Pembentukan Dodol.....	44
Gambar 4.16 Proses Pengawetan Dodol	44
Gambar 4.17 Proses Pengemasan Dodol	45
Gambar 4.18 Diagram Hasil Uji Hedonic Pada Indikator Rasa.....	47
Gambar 4.19 Diagram Hasil Uji Hedonic Pada Indikator Aroma	49
Gambar 4.20 Diagram Hasil Uji Hedonic Pada Indikator Tekstur	50
Gambar 4.21 Diagram Hasil Uji Hedonic Pada Indikator Warna.....	52
Gambar 4.21 Kurva Hasil Uji Chi Square	56

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian
- Lampiran 2 Kuesioner Penelitian
- Lampiran 3 Daftar Nama Responden
- Lampiran 4 Data dan Hasil Olah Data
- Lampiran 5 Standard Recipe
- Lampiran 6 Dokumentasi
- Lampiran 7 Lembar Bimbingan Skripsi

ABSTRAK

Penelitian ini berjudul “Analisis Tingkat Kesukaan Dodol Berbahan Dasar Buah Lai Sebagai Alternatif Oleh-Oleh Khas Kabupaten Sanggau”. Dilatar belakangi oleh keinginan peneliti dalam memanfaatkan buah endemik dari tempat asal peneliti yaitu buah lai yang kurang diperhatikan keberadaannya sehingga peneliti berinisiatif untuk mengolah buah lai menjadi makanan yang khas dari daerah asal peneliti. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap dodol berbahan dasar buah lai hasil eksperimen yang dinilai dari segi aspek rasa, aroma, tekstur dan warna sebagai alternatif oleh-oleh khas daerah Kabupaten Sanggau.

Jenis penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif, dengan responden pada penelitian ini adalah mahasiswa/i STP AMPTA Yogyakarta Jurusan Perhotelan angkatan 2017 sebanyak 30 orang, dengan teknik pengambilan sampel purposive sampling. Responden penelitian ini terdiri dari beberapa ekspert dan mahasiswa/i yang mengetahui produk olahan dodol durian. Instrumen dari penelitian ini yaitu observasi, wawancara, kuesioner, dan dokumentasi. Penelitian ini menggunakan teknik analisis data uji hedonic dan uji friedman yang diolah menggunakan SPSS versi 25.0.

Hasil uji kesukaan menunjukkan : Dodol buah lai dari aspek rasa sebesar 3.30, aspek aroma sebesar 3.40, aspek tekstur sebesar 3.03, aspek warna 3.20 secara keseluruhan dari segi aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna dengan rata-rata sebesar 3,23 dengan interpretasi “Suka” berdasarkan tabel skala uji hedonik. Hasil dari penelitian Dodol buah lai yaitu dari aspek rasa sudah cukup manis yang sama dengan dodol pada umumnya, aroma harum khas buah lai namun tidak sekuat aroma dodol durian, tekstur yang cukup kenyal, dan memiliki warna yang menarik yaitu jingga kecoklatan. Kesimpulan dari hasil penelitian ini bahwa dodol buah lai dodol berbahan dasar buah lai memiliki keunggulan pada aspek aroma dengan mean rank tertinggi 2.83 juga nilai chi square hitung $>$ chi square tabel ($9.097 > 7.815$) dengan nilai (Asymp. Sig) $<$ alpha yaitu sebesar ($0.02 < 0.05$) yang berarti (H_0) ditolak serta dinyatakan bahwa diantara keempat faktor, aspek aroma menjadi yang paling dominan dan dapat dijadikan sebagai alternatif oleh-oleh khas daerah kabupaten Sanggau

Kata Kunci : Dodol , Buah Lai, Aspek Rasa, Aroma, Tekstur, Warna

ABSTRACT

This research is entitled "The analysis of the preferred level of dodol made from lai fruit as an alternative signature gift of Sanggau Regency". Motivated by the desire of researchers to utilize endemic fruit from the place *of origin of the researcher, namely Lai which didn't get enough interest so* the researchers took the initiative to process the fruit into special foods from the area of origin of the researchers. This study aims to determine the level of consumer preference for dodol made from Lai fruit which is assessed in terms of taste, scent, and texture aspects as an alternative signature gift of Sanggau Regency.

This research used quantitative study, the respondent of this research were 30 hospitality department students of STP AMPTA YOGYAKARTA 2017, using a purposive sampling technique. Respondents of this study consisted of several experts and students who knew about the durian dodol. The instruments of this research are observation, interview, questionnaire, and documentation. This study used data analysis techniques using the hedonic test and Friedman test which were processed using SPSS version 25.0.

The result of the favouritism test showed: Lai fruit dodols from the taste aspect was 3.30, the scent aspect was 3.40, the texture aspect was 3.03, the color aspect was 3.20 as a whole in terms of taste, aroma, texture, and color aspects with an average of 3.23 with the "favouritism" interpretation based on the hedonic test scale table. The research result of Lai fruit dodols from the aspect of taste is quite sweet, which is the same as dodol in general, the scent is typical of Lai fruit but not as strong as the scent of durian dodols, the texture is quite chewy, and has an attractive color brownish orange. The conclusion from the research is that dodol made from Lai fruit has an advantage in the aspect of scent with the highest mean rank of 2.83 the calculated chi square value > chi square table ($9.097 > 7.815$) with a value (Asymp. Sig) < alpha which is equal to ($0.02 < 0.05$) which means (H_0) is rejected and it is stated that among the four factors, the scent aspect is the most dominant and can be used as an alternative signature gift of the Sanggau region.

Key Words : Dodol, Lai Fruit, Taste Aspect, Scent, Texture and Color

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia dikenal dengan negara kepulauan yang penuh dengan kekayaan dan keragaman suku, ras, agama, dan budaya serta makanan atau olahan tradisionalnya. Makanan tradisional ialah makanan asli atau khas daerah tertentu di Indonesia. Dalam proses pengolahannya, dari tata cara atau proses serta citra rasa tentunya mewakili dari masing-masing daerah tersebut. Di Indonesia terdapat beberapa daerah yang menghasilkan olahan tradisional salah satu contohnya yaitu olahan tradisional dodol.

Dodol merupakan olahan makanan tradisional Indonesia yang tergolong sebagai cemilan dengan rasa manis, memiliki tekstur yang empuk dan sedikit lengket. “Dodol termasuk produk olahan setengah basah yang padat dan kenyal, produk sejenis yang dibuat secara tradisional disebut jenang dengan tekstur lebih lembek dan berminyak” (Suprapti,2005:19). Bahan pembuatan dodol buah bermacam-macam, ada yang terbuat dari buah dan gula, serta ada pula yang dibuat dari tepung, buah, gula dan santan. Hampir semua jenis buah dapat diolah menjadi dodol. Salah satu buah yang dapat dijadikan bahan dasar dodol adalah Buah lai.

Lai atau elai merupakan nama khas yang diberikan oleh penduduk asli Kalimantan Timur, di Kalimantan Selatan, Kalimantan Tengah, dan Kalimantan Barat lai dikenal dengan nama Pampaken atau Pampakin juga

Pekawai. Di Serawak dikenal sebagai durian Nyekak, sedangkan di Brunei dikenal dengan nama durian Pulu. Lai merupakan jenis durian yang endemik di Kalimantan terutama di Kalimantan Timur dan Kalimantan Selatan, ia juga dijumpai di Sumatera dan Jawa. Lai memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan sebagai salah satu produk unggulan buah tropika, namun pamornya masih tertutup oleh ketenaran durian. Oleh Karena itu upaya promosi lai perlu ditingkatkan agar citra salah satu komoditas unggulan masa depan ini meningkat dan dapat menjadi pendamping durian. Buah lai memiliki ciri khas bunganya besar, menarik dengan warna identik kuning hingga jingga kemerahan, buahnya kecil sampai sedang (1-2kg) berkulit relative tipis dan duri tidak tajam. lai mempunyai porsi daging buah 20%-40%. Teksturnya agak kering atau lembut dan halus, lai mempunyai kelebihan pada aroma yang lembut bahkan hampir tidak beraroma, dengan kelebihan ini lai menjadi pendamping durian sebagai komoditas unggulan di masa depan, baik pemanfaatan secara langsung maupun tidak langsung untuk perbaikan varietas durian.

Berdasarkan observasi sementara, di Kalimantan Barat dodol biasanya dibuat dari buah durian, sedangkan ada pula buah lai yang kurang diperhatikan keberadaanya. Ketika musim panen pohon lai menghasilkan buah yang banyak tetapi masyarakat di Kalimantan barat tidak dapat memanfaatkan dengan baik dan buah lai selama ini hanya dinikmati dengan dimakan langsung tanpa ada inovasi pengolahannya. Oleh sebab itu, penikmat akan mudah bosan dan berhenti mengkonsumsi buah lai sehingga sering kali buah ini melimpah hingga

menumpuk menjadi busuk kemudian dibuang begitu saja. Diperlukan pengembangan terhadap olahan buah lai yang mungkin mempunyai potensi sebagai oleh-oleh khas Kabupaten Sanggau. Karena itu peneliti ingin melakukan eksperimen dengan memanfaatkan buah lai sebagai bahan dasar olahan dodol yang memiliki kandungan glukosa dan lemak yang lebih rendah dari pada buah durian sehingga dodol buah lai lebih disarankan untuk orang yang memiliki riwayat penyakit gula darah dan kolestrol. Untuk mengetahui bahwa buah lai dapat diolah menjadi dodol, maka dilakukan analisis tingkat kesukaan dodol buah lai pada beberapa aspek guna mengetahui seberapa tinggi tingkat kesukaan penikmat terhadap Dodol lai. Harapannya agar kedepan dodol buah lai dapat menjadi pilihan lain selain dodol durian bagi orang-orang yang memiliki batasan dalam mengkonsumsi kandungan gula berlebih. Peneliti juga mempunyai keinginan untuk menjadikan olahan dodol berbahan dasar lai ini sebagai oleh-oleh khas dari daerah tempat tinggal peneliti sehingga peneliti mengangkat penelitian ini dalam judul **“ANALISIS TINGKAT KESUKAAN DODOL BERBAHAN DASAR BUAH LAI SEBAGAI ALTERNATIF OLEH-OLEH KHAS DAERAH KABUPATEN SANGGAU”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, penelitian ini ingin merumuskan masalah tersebut yaitu “Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap dodol berbahan dasar buah lai hasil eksperimen yang dinilai dari segi

aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna sebagai alternatif oleh-oleh khas daerah kabupaten Sanggau?”

C. Batasan Masalah

Untuk mempermudah dan memfokuskan masalah yang akan dibahas, maka peneliti memberi batasan masalah yaitu mengetahui apakah lai dapat digunakan sebagai salah satu bahan dalam pembuatan dodol dan bagaimana tingkat kesukaan konsumen dilihat dari segi aroma, rasa, tekstur, dan warna dari olahan dodol tersebut.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang dikemukakan sebelumnya, eksperimen yang akan dilakukan oleh peneliti mempunyai tujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap dodol berbahan dasar buah lai hasil eksperimen yang dinilai dari segi aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna sebagai alternative oleh-oleh khas daerah Kabupaten Sanggau.

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Manfaat bagi STP AMPTA Yogyakarta

Hasil dari penelitian ini di harapkan dapat dijadikan sebagai tambahan referensi bagi kegiatan–kegiatan penelitian selanjutnya.

2. Manfaat bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan wawasan serta mengembangkan daya pikir dan inovasi dalam mengembangkan produk makanan serta sebagai sarana bagi peneliti untuk mengaplikasikan ilmu yang telah di peroleh selama masa perkuliahan dan mempraktikkannya di dunia kerja.

3. Manfaat bagi masyarakat umum

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi motivasi dan inovasi yang baru yang dapat diterapkan di masyarakat untuk dapat terus berinovasi dengan bahan-bahan yang mudah ditemukan dan terjangkau namun juga aman bagi kesehatan, sehingga masyarakat pun dapat terpacu untuk mengembangkan lagi produk-produk yang lebih inovatif dan dapat menghasilkan produk yang baru dan dapat dijual dipasaran bahkan menjadi salah satu ciri khas daerah masing-masing.