

ABSTRACT

Rigna Fitriyani. B.1710256. Sensory And Chemical Characteristics of Dodol Pala (*Myristica fragrans*) With the Addition of Rosella Flower Petal Extract (*Hibiscus sabdarifa*)

Dodol is a food product made from rice flour, glutinous rice flour, coconut milk and sugar. This study aims to determine the sensory and chemical characteristics of nutmeg dodol with the addition of rosella flower petal extract. The design used was a completely randomized design (CRD) with one factor, namely A1 (50:50); A2 (60:40) and A3 (70:30). The data analysis used was ANOVA with Duncan's Advanced Test with 95% confidence interval. Based on the results of the hedonic characteristic test of nutmeg dodol with the addition of rosella flower petal extract on nutmeg dodol, it significantly affected the texture parameters, while the color, aroma, taste and overall parameters had no significant effect. While the chemical characteristics of nutmeg dodol with the addition of rosella flower petal extract had a significant effect on protein content, fat content and Aw (Activity Water), while reducing sugar content, saccharose and pH had no significant effect. The test results of the QDA (Quantitative Descriptive Analysis) method on nutmeg lunkhead with the addition of selected rosella petal extract indicate that the attributes that have been obtained are color, taste and flavor attributes. The color attribute of lunkhead is light brown with a value of 2.65, brown with a value of 4.8 and reddish brown with a value of 5.7. The dodol taste attribute is sour taste with a value of 2.65, acrid taste with a value of 6.25 and sweet taste with a value of 6.9 and for dodol flavor attributes are nutmeg flavor with a value of 1.7, sweetness flavor with a value of 4.8 and caramelized flavor with a value of 5.4.

Keywords: Dodol, rosella flower petal extract, nutmeg, ANOVA.

ABSTRAK

Rigna Fitriyani. B.1710256. Karakteristik Sensori Dan Kimia Dodol Pala (*Myristica fragrans*) Dengan Penambahan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdarifa*). Di bawah bimbingan Lia Amalia dan Rosy Hutami.

Dodol merupakan produk makanan yang terbuat dari tepung beras, tepung ketan, santan kelapa dan gula. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik sensori dan kimia dodol pala dengan penambahan ekstrak kelopak bunga rosella. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor yaitu A1 (50:50) ; A2 (60:40) dan A3 (70:30). Analisis data yang digunakan adalah ANOVA dengan Uji Lanjut Duncan selang kepercayaan 95%. Berdasarkan hasil uji karakteristik hedonik dodol pala dengan penambahan ekstrak kelopak bunga rosella pada dodol pala berpengaruh nyata terhadap parameter tekstur, sedangkan parameter warna, aroma, rasa dan *overall* tidak berpengaruh nyata. Sedangkan karakteristik kimia dodol pala dengan penambahan ekstrak kelopak bunga rosella berpengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar lemak dan Aw (*Activity Water*), sedangkan kadar gula pereduksi, sukrosa dan pH tidak berpengaruh nyata. Hasil uji metode QDA (*Quantitative Descriptive Analysis*) pada dodol pala dengan penambahan ekstrak kelopak rosella terpilih menunjukkan bahwa atribut yang telah didapat adalah atribut warna, rasa dan flavor. Didapatkan atribut warna dodol warna cokelat muda dengan nilai 2,65, warna cokelat dengan nilai 4,8 dan warna cokelat kemerahan dengan nilai 5,7. Pada atribut rasa dodol didapatkan rasa rasa sour dengan nilai 2,65, rasa *acid* dengan nilai 6,25 dan rasa *sweety* dengan nilai 6,9 dan untuk atribut flavor dodol adalah flavor nutmeg dengan nilai 1,7, *flavor sweetness* dengan nilai 4,8 dan *flavor caramelized* dengan nilai 5,4.

Keywords: Dodol, ekstrak kelopak bunga rosella, pala, ANOVA.