

Dewi Fortuna Ayu telah melakukan penelitian dengan judul **Pembuatan Dodol Ampas Sirup Nenas (*Ananas Comosus* L. Meer) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Gula.**

RINGKASAN

Provinsi Riau merupakan salah satu sentra produksi tanaman nanas di Indonesia. Menurut Badan Pusat Statistik (2007), produksi nanas daerah Riau pada tahun 2006 telah mencapai 46.400 ton, angka yang cukup tinggi untuk menjadikan buah nanas sebagai bahan baku dalam industri pengolahan sirup. Meningkatnya industri pengolahan sirup nanas, maka akan semakin banyak limbah ampas nanas yang dihasilkan. Ampas ini masih memiliki kandungan zat nutrisi, sehingga apabila diolah menjadi produk baru dapat memberikan nilai jual yang cukup tinggi. Penambahan gula aren pada pembuatan dodol ampas nanas diharapkan mampu menjadi suatu alternatif dalam pemanfaatan limbah nanas karena fungsi gula yang tidak terbatas pada pembentukan rasa manis tetapi juga pada penyempurnaan cita rasa, warna, tekstur, dan kekenyalan produk.

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan jumlah gula aren terbaik yang ditambahkan dalam pembuatan dodol ampas nanas dan untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen serta daya simpan produk dodol ampas nanas. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) non faktorial dengan empat taraf, yaitu G1 = gula aren 500 g, G2 = gula aren 1000 g, G3 = gula aren 1500 g, dan G4 = gula aren 2000 g dengan tiga kali ulangan. Parameter yang diamati antara lain kadar air, kadar sukrosa, pH, penentuan daya simpan melalui penentuan hari munculnya kapang, dan uji organoleptik terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, dan penerimaan keseluruhan.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa penambahan beberapa konsentrasi gula aren pada pembuatan dodol ampas nanas berpengaruh terhadap kadar air, kadar sukrosa, pH, total kapang dan mutu organoleptik yang meliputi warna, rasa, tekstur, aroma dan penerimaan keseluruhan. Perlakuan G4 (penambahan gula aren 2000 g) menghasilkan dodol ampas nanas dengan mutu terbaik yaitu kadar air 26,50 %, kadar sukrosa 18,70%,

pH 4,87, dan daya simpan yang paling lama, yaitu selama 20 hari. Selain itu, penerimaan konsumen terhadap dodol ampas nanas cukup baik. Hal ini dibuktikan dengan kesan yang diberikan oleh panelis konsumen yaitu menyukai dodol ampas nanas dari segi warna yaitu sangat coklat, rasanya yang manis, tekstur dengan keras lunak yang seimbang, dan aroma nanas yang kuat.