

## Organoleptic Quality of Dodol Made from Palm Fruit (*Borrassus flabellifer*)

I Gede Relung Swastyayana<sup>1\*</sup>, Ni Putu Eka Trisdayanti<sup>2</sup>, I Made Rumadana<sup>3</sup>,  
Hardina<sup>3</sup>

Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali

**Corresponding Author:** I Gede Relung Swastyayana

[relungswastyayana03@gmail.com](mailto:relungswastyayana03@gmail.com)

---

### ARTICLE INFO

*Keywords* : Organoleptic of  
Dodol, Palm Fruit,  
Experiment

*Received* : 01 December 2025

*Revised* : 20 December 2024

*Accepted*: 25 January 2025

©2025 Swastyayana,  
Trisdayanti, Rumadana,  
Hardina: This is an open-  
access article distributed  
under the terms of the  
[Creative Commons Attribution  
4.0 International](#).



### ABSTRACT

Lontar fruit is a fruit that comes from the Lontar tree or also known as Palmyra. This study aims to determine the quality and describe the final results of processing lontar fruit as a basic ingredient in making dodol. Dodol is a traditional food that has a sweet taste and chewy texture. The data collection method used in this study was an experiment which was then continued with documentation, organoleptic tests were analyzed using a Likert scale to get the best results from dodol made from Lontar fruit. The test results from 20 fairly trained panelists who were students of the culinary arts study program at the Bali Tourism Polytechnic. The conclusion of this study is that dodol made from lontar fruit gets an average rating of 90%, namely with very good interpretation criteria.

---

## Kualitas Organoleptik Dodol Berbahan Dasar Buah Lontar (*Borrassus flabellifer*)

I Gede Relung Swastyayana<sup>1\*</sup>, Ni Putu Eka Trisdayanti<sup>2</sup>, I Made Rumadana<sup>3</sup>, Hardina<sup>3</sup>

Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali

**Corresponding Author:** I Gede Relung Swastyayana

[relungswastyayana03@gmail.com](mailto:relungswastyayana03@gmail.com)

---

### ARTICLE INFO

*Kata Kunci:* Organoleptik Dodol, Buah Lontar, Eksperimen

*Received :* -1 Desember 2025

*Revised :* 20 Desember 2024

*Accepted:* 25 Januari 2025

©2025 Swastyayana, Trisdayanti, Rumadana, Hardina: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



### ABSTRAK

Buah lontar merupakan buah yang berasal dari pohon Lontar atau yang dikenal juga sebagai Palmyra. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas dan menjabarkan hasil akhir dari pengolahan buah lontar sebagai bahan dasar dalam pembuatan dodol. Dodol merupakan makanan tradisional yang memiliki rasa manis dan tekstur yang kenyal. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen yang kemudian dilanjutkan dengan dokumentasi, uji organoleptik yang dianalisis dengan menggunakan skala likert untuk mendapatkan hasil terbaik dari dodol berbahan dasar buah Lontar. Hasil uji dari 20 panelis agak terlatih yang merupakan mahasiswa program studi seni kuliner di Politeknik Pariwisata Bali. Kesimpulan dari penelitian ini adalah dodol berbahan dasar buah lontar mendapatkan penilaian rata rata sebesar 90% yaitu dengan kriteria interpretasi sangat baik.

---

## PENDAHULUAN

Makanan adalah salah satu kebutuhan pokok hidup manusia, karena dari makanan manusia mendapat zat-zat gizi yang dibutuhkan tubuh. Zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh untuk pertumbuhan, mempertahankan, dan memperbaiki jaringan tubuh, mengatur proses dalam tubuh, dan menyediakan energi bagi fungsi tubuh. Bahan makanan yang dibutuhkan tubuh adalah bahan makanan yang sehat dan aman merupakan pengertian dari makanan (Darwis, 2016). Makanan adalah semua bahan dalam bentuk olahan yang dikonsumsi manusia. Makanan yang biasa kita konsumsi kebanyakan berasal dari hasil bertani, berkebun, dan peternakan, kemudian bahan makanan yang diperoleh dari hal tersebut diolah menjadi macam produk yang bisa langsung dikonsumsi ataupun perlu pengolahan lebih lanjut.

Buah adalah produk yang tumbuh dari tanaman yang berbunga. Fungsi buah adalah sebagai tempat penyimpanan cadangan makanan dan sebagai tempat biji. Buah (*fructus*) adalah organ pada tumbuhan yang merupakan perkembangan dari bakal buah (ovarium). Buah merupakan produk alami yang dihasilkan oleh tumbuhan, buah terbentuk karena adanya proses reproduksi pada tumbuhan yaitu antara putik dan serbuk sari pada tumbuhan, pada umumnya daging dari suatu buah akan melapisi biji dari buah tersebut. Buah – buahan merupakan salah satu sumber makanan yang memiliki berbagai macam vitamin, mineral, dan zat-zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh. Mengonsumsi buah yang cukup dapat menjadi salah satu upaya dalam pencegahan berbagai jenis penyakit, oleh karena itu peningkatan konsumsi buah menjadi strategi dan prioritas global dalam memperbaiki tingkat kesehatan masyarakat (Hoerudin, 2012). Salah satu buah yang jarang dimanfaatkan namun memiliki kandungan gizi yang cukup baik yaitu buah Lontar.

Buah Lontar (*Borassus flabellifer*) merupakan buah yang berasal dari pohon Lontar, yang dikenal juga sebagai pohon Palmyra. Pohon Lontar merupakan jenis palma yang tumbuh di daerah tropis, terutama di Asia Selatan dan Tenggara. Buah Lontar biasanya memiliki kulit yang keras dan berdaging putih di dalamnya. Buah ini bisa dimakan segar atau diolah menjadi berbagai hidangan, seperti minuman segar, manisan, atau dodol. Selain buahnya, pohon Lontar juga memiliki banyak manfaat lainnya, seperti penggunaan daunnya untuk membuat atap atau anyaman, serta getahnya yang dapat dijadikan gula atau bahan pembuatan minuman beralkohol tradisional. Pohon Lontar atau Ental banyak tumbuh di daerah beriklim kering atau tropis seperti Indonesia, dan salah satu daerah di Indonesia yang masih banyak ditumbuhi pohon Lontar atau Siwalan ada di Bali.

Buah Lontar sendiri memiliki manfaat yang berbagai macam seperti mengatasi masalah lambung, menghidrasi dan menyejukkan tubuh, mengatasi masalah pencernaan, mencegah diabetes, antioksidan, antibiotik alami dan berbagai hal. Untuk saat ini, pemanfaatan untuk buah Lontar sendiri sangatlah jarang ditemukan, contoh yang dapat dilihat dari pemanfaatan buah Lontar itu ada yang diolah dijadikan permen buah Lontar (Arfah et al., 2019) dan selai buah Lontar (Atmaja, 2018). Dan pengolahan buah Lontar sendiri perlu adanya inovasi

yang baru yaitu dengan mengolahnya untuk dijadikan dodol, Ada contoh dodol yang berbahan dasar buah-buahan yaitu dari buah mangga ataupun buah manggis dan masih banyak buah yang bisa diolah untuk dijadikan dodol.

Dodol merupakan salah satu hasil Pangan Semi Basah (PSB) yang memiliki kadar air 10,4-%, aW 0.65-0.90, serta memiliki tekstur elastis dan padat (Koswara & Andarwulan, 2012). Dodol merupakan pangan semi basah dengan kadar air sedang, tekstur padat, dan bisa awet sendirinya tanpa pemanasan dan pendinginan (Ananda & Faridah, 2020). Dodol merupakan olahan dari tepung beras ketan, santan kelapa, gula, garam dan bahan tambahan lain yang dimasak cukup lama untuk mendapatkan tekstur kenyal dan daya simpan yang lebih lama. Dalam pembuatan dodol membutuhkan waktu yang cukup lama, sehingga dapat menghasilkan tekstur yang baik dan umur simpan yang lebih lama (Holinesti, 2019). Menurut SNI 01-2986-1192, dodol merupakan olahan makanan yang terbuat dari tepung ketan, santan kelapa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan lain yang diizinkan. Produk pangan seperti dodol memiliki peluang untuk dikembangkan disebabkan praktis, disukai dan memiliki keawetan yang baik. Menurut (Kristiana, 2024), pengawetan yang tepat akan meningkatkan kualitas dan keawetan makanan.

Berdasarkan uraian di atas, perlu dilakukan inovasi pengolahan untuk meningkatkan pemanfaatan buah Lontar menjadi produk olahan. Salah satu produk olahan yang bisa dibuat adalah berupa dodol yang akan dilakukan dalam penelitian ini. Pengolahannya cukup sederhana dan mudah dilakukan oleh masyarakat luas serta praktis. Dalam penelitian ini diharapkan dapat menjadikan buah Lontar yang biasanya hanya dimakan langsung dan pemanfaatannya masih terbatas dapat diolah menjadi suatu olahan produk pangan baru berupa dodol buah Lontar yang bernilai jual atau ekonomis yang tinggi dan bernutrisi bagi tubuh manusia.

## **TINJAUAN PUSTAKA**

### **Dodol**

Dodol merupakan makanan tradisional yang cukup populer di beberapa daerah di Indonesia. Dodol memiliki ciri khas rasa manis dan memiliki tekstur yang kenyal, dodol dibagi menjadi dua jenis, yaitu dodol yang diolah dari campuran buah dan dodol yang dibuat dari bahan dasar tepung ketan. Dodol buah terbuat dari daging buah yang dihaluskan, kemudian dimasak dengan penambahan bahan makanan lainnya (Susanto & Saneto, 1994). Umumnya dodol dibuat dari tepung ketan, santan kelapa, gula merah, gula pasir dan garam (Idrus, 1994), dodol merupakan salah satu produk olahan hasil pertanian yang termasuk dalam jenis makanan yang mempunyai sifat agak basah sehingga rentan terhadap kerusakan selama penyimpanan, dodol disimpan hanya bisa bertahan selama 4-6 hari (Atmaka et al., 2012).

Pengolahan dodol sudah cukup lama dikenal masyarakat, prosesnya sederhana, murah dan banyak menyerap tenaga kerja. Proses pembuatan dodol di Indonesia beraneka ragam, setiap daerah mempunyai ciri khas tersendiri dan berbeda dengan daerah lainnya (Fadila, 2023).

1. Dodol Betawi  
Dodol Betawi merupakan salah satu makan khas yang dimiliki masyarakat Betawi asli. Dodol Betawi terbuat dari bahan dasar santan kelapa, garam, gula pasir, tepung beras ketan dan gula merah. Panganan ini dapat ditemukan di daerah Kalibata Jakarta, yang merupakan sentra produksi dan penjualan dodol Betawi itu sendiri. Menurut masyarakat Betawi, dodol ini sangat dikaitkan dengan hari Idul Adha, karena dodol ini akan dikirim ke sanak keluarga (Andriyani & Rosidi, 2018).
2. Dodol Garut  
Dodol garut merupakan panganan khas Sunda yang berasal dari Kota Garut, Jawa Barat. Dodol Garut memiliki banyak varian seperti diantaranya adalah dodol nenas, dodol durian, dodol coklat, dodol wijen dan masih banyak lainnya. Pangan ini dapat dengan mudah dicari, karena banyak dijual oleh toko-toko di sepanjang Kota Garut.
3. Dodol Buleleng  
Dodol Buleleng memiliki bentuk yang memanjang dibungkus daun jagung kering yang wangi aromanya. Selain dipakai sebagai sajian sarana upacara keagamaan dodol ini juga banyak diborong sebagai oleh-oleh khas Pulau Dewata Bali. Dodol Buleleng yang juga dikenal sebagai Dodol Bali ini memiliki cita rasa khas yaitu manis, legit dan wangi. Bahan bakunya adalah ketan hitam, santan, dan gula merah. Proses pembuatan dodol ini masih sangat tradisional yang dikerjakan oleh beberapa industri rumahan di Buleleng. Pangan ini memiliki kemasan yang sangat unik, setiap dodol dibungkus dengan daun jagung yang kering, bentuknya dibuat sedikit memanjang dengan pada kedua sisi ujung diikat dengan memakai tali rafia. Keunikan lainnya dodol buleleng ini setelah melalui proses pengemasan akan direnceng sedemikian rupa menjadi satu dan digantung dengan tali rafia (Andriyani & Rosidi, 2018).
4. Dodol Durian  
Dodol Durian atau yang juga sering disebut lempok, merupakan dodol yang terbuat dari bahan utama daging buah durian. Panganan ini berasal dari Sumatera Selatan. Pada awal mulanya dodol ini diproduksi untuk mengoptimalkan pemanfaatan buah durian pada saat panen raya, supaya daging buah durian tidak terbuang sia-sia.
5. Dodol Sirsak  
Dodol Sirsak merupakan dodol yang terbuat dari bahan utama daging buah sirsak dengan kualitas terbaik alias tidak busuk masih putih bersih dengan tingkat kematangan yang pas, rasanya manis legit ini memiliki kandungan dan nilai gizi tinggi, berserat tinggi dan mengandung vitamin C (Sobir, 2009).
6. Dodol Jambu Kristal  
Dodol Jambu Kristal merupakan salah satu produk olahan hasil pertanian (buah-buahan) yang termasuk dalam jenis pangan semi basah, terdiri dari campuran tepung beras ketan, santan kelapa, gula dan garam yang

dimasak hingga berjam- jam hingga kalis. Makanan ini biasanya digunakan sebagai makanan ringan atau makanan selingan.

Dodol merupakan makanan tradisional Indonesia yang cukup populer, dengan tepung beras ketan sebagai bahan baku utamanya. Proses pengolahan dodol secara tradisional menghasilkan dodol dengan tekstur yang disukai dan umur simpan yang lama, namun cenderung kurang efisien, karena membutuhkan yang lama, tenaga kerja yang banyak, dan biaya produksi yang tinggi. Disamping itu dodol yang dihasilkan juga memiliki nilai gizi yang relatif rendah dengan kadar gula yang cukup tinggi, sehingga tidak disarankan dikonsumsi oleh penderita diabetes militus (Setiavani et al., 2018).

### **Buah Lontar**

Pohon Lontar/Siwalan/Ental (*Borrassus flabellifer*) adalah sejenis palem (Arecaceae) yang tumbuh liar di daerah dengan ketinggian hingga mencapai 500 meter dari permukaan laut. Lontar, diketahui berasal dari India dan Srilanka, kemudian menyebar ke Arab Saudi sampai negara-negara Asia Tenggara seperti Malaysia, Thailand, sampai Indonesia. Tumbuhan Lontar adalah tumbuhan perkebunan yang sangat potensial dalam hal mengatasi kekurangan pangan dan mudah beradaptasi baik pada agroklimat. Pohon Lontar terdapat 1 jenis kelamin saja, yaitu antara jantan atau betina. Untuk pohon yang jantan dapat berbunga tetapi tidak menghasilkan buah. Sementara, betina dapat menghasilkan buah tetapi tidak menghasilkan air nira.

Bentuk buah Lontar yang dihasilkan oleh pohon Lontar betina ini mirip buah kelapa. Berwarna hitam kecoklatan, memiliki kulit yang keras, serta tekstur daging yang cukup lembut dan tebal. Salah satu buah Lontar rata-rata menghasilkan 3 buah daging, dengan bentuk daging yang lonjong dan berwarna putih. Rasa yang dihasilkan juga mirip dengan buah kelapa dan kolang-kaling. Rasa dagingnya cukup kenyal, sedikit berair, dan ada rasa manis-manisnya. Sebuah daging Lontar mengandung berbagai jumlah nutrisi dan vitamin yang diperlukan oleh tubuh manusia, yaitu vitamin A, B, dan C, serat, karbohidrat, protein dan kalsium.

Pohon Lontar termasuk tumbuhan berbiji tunggal. Dapat tumbuh 25-30 meter saat dewasa dan memiliki diameter batang antara 40-50cm. Daun dari pohon Lontar berbentuk menyirip seperti kipas. Setiap tangkai daun dapat tumbuh selama 1 bulan. Setiap anak daun ditopang oleh tulang daun sepanjang 40-80cm, ukuran yang terbilang lebar untuk sehelai daun.

Buah Lontar tidak hanya menyegarkan dengan kandungan airnya yang tinggi, tetapi juga memberikan nutrisi penting dan serat untuk kesehatan pencernaan yang optimal, berikut adalah manfaat yang dimiliki buah lontar diantaranya:

1. Mencegah dehidrasi
2. Menjaga Kesehatan ginjal
3. Menurunkan berat badan
4. Melancarkan pencernaan

5. Meningkatkan sistem kekebalan tubuh
6. Mendukung kesehatan tulang
7. Mendukung kesehatan kulit
8. Sumber energi
9. Mencegah kanker
10. Mencegah penyakit kronis

## METODOLOGI

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen, dokumentasi, uji organoleptik kepada panelis dengan menggunakan kuesioner dan diolah menggunakan skala likert. Dalam penelitian ini, data hasil eksperimen, organoleptik disusun secara sistematis untuk memberikan gambaran yang komprehensif. Peneliti memberikan konteks yang mendalam terhadap data yang dikaji oleh penulis melalui narasi dan tabel untuk memudahkan penyajian informasi dengan jelas dan terstruktur, memudahkan pembaca untuk melihat sampel yang diamati.

Tabel 1. Aspek-Aspek Penilaian Uji Organoleptik

No	Variabel	Acuan	Aspek Penelitian	Skor
1	Rasa	Manis dan rasa khas Lontar	Sangat baik	5
			Baik	4
			Cukup baik	3
			Kurang baik	2
			Tidak baik	1
2	Aroma	Memiliki aroma wangi dari buah Lontar	Sangat baik	5
			Baik	4
			Cukup baik	3
			Kurang baik	2
			Tidak baik	1
3	Tekstur	Bertekstur kenyal dan bagian luar mengkilap	Sangat baik	5
			Baik	4
			Cukup baik	3
			Kurang baik	2
			Tidak baik	1
4	Warna	Berwarna putih keabuan	Sangat baik	5
			Baik	4
			Cukup baik	3
			Kurang baik	2
			Tidak baik	1

## HASIL PENELITIAN

Dodol berbahan dasar buah Lontar merupakan produk seperti dodol pada umumnya, tetapi dibuat dari bahan dasar buah Lontar. Dodol berbahan dasar buah Lontar terbuat dengan cara hasil pemotongan buah Lontar yang di potong hingga halus dan di campur dengan bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan dodol pada umumnya. Hasil dodol yang dihasilkan setelah beberapa kali percobaan dengan hasil yang sama. Tahapan ini dilakukan untuk mengetahui proses yang dilakukan saat pembuatan dodol buah Lontar agar sesuai dengan standar resep yang digunakan. Hasil eksperimen pertama yaitu didapatkan dodol dengan rasa yang sangat manis. Hasil eksperimen kedua didapatkan hasil dodol Lontar yang dari rasa, aroma dan tekstur yang sesuai.

Tabel 2. Resep Standar Dodol Buah Lontar

Nama	: Dodol		
Porsi	:		
Ukuran Porsi	:		
Deskripsi	: Olahan dodol yang dibuat menggunakan buah Lontar sebagai bahan dasar dodol		
NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT
1	Santan	1	Liter
2	Buah Lontar	1000	Gram
3	Gula Pasir	400	Gram
4	Tepung Ketan	250	Gram
5	Garam	1	Sdt
<p>Cara Membuat:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kupas buah Lontar, bersihkan dari kulit tengahnya dan cuci sampai bersih.</li> <li>2. Haluskan buah Lontar yang sudah dibersihkan</li> <li>3. Panaskan santan dan aduk terus hingga mendidih dan keluar minyak</li> <li>4. Sambil menunggu campurkan tepung ketan ke dalam buah Lontar yang sudah dihaluskan, aduk sampai rata</li> <li>5. Tambahkan gula pasir ke dalam santan yang sudah mendidih dan keluar minyak, aduk hingga gula mencair dan terlarut dengan santan. Tunggu hingga keluar gelembung.</li> <li>6. Masukkan campuran adonan tepung ketan dan bahan-bahan lain ke dalam rebusan santan yang sudah ditambahkan gula.</li> <li>7. Aduk terus selama kurang lebih 3 jam.</li> <li>8. Tuangkan dodol buah Lontar ke dalam <i>tray</i> dan tunggu sampai adonan dodol mengeras dan dodol siap dimakan</li> </ol>			



Gambar 1. Dodol Berbahan Dasar Buah Lontar

Eksperimen untuk menguji kualitas organoleptik dodol berbahan dasar buah Lontar melalui kuesioner disebarakan kepada 20 orang panelis yang merupakan mahasiswa Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Bali.

Tabel 3. Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik Dodol Berbahan Dasar Buah Lontar

No	Variabel	Acuan	Aspek Penelitian	Skor	Penilaian
1	Rasa	Manis dan rasa khas Lontar	Sangat baik	5	16
			Baik	4	4
			Cukup baik	3	
			Kurang baik	2	
			Tidak baik	1	
2	Aroma	Memiliki aroma wangi dari buah Lontar	Sangat baik	5	12
			Baik	4	8
			Cukup baik	3	
			Kurang baik	2	
			Tidak baik	1	
3	Tekstur	Bertekstur kenyal dan bagian luar mengkilap	Sangat baik	5	5
			Baik	4	11
			Cukup baik	3	4
			Kurang baik	2	
			Tidak baik	1	
4	Warna	Berwarna putih keabuan	Sangat baik	5	12
			Baik	4	8
			Cukup baik	3	
			Kurang baik	2	
			Tidak baik	1	
<b>Jumlah Jawaban Panelis:</b>					<b>20</b>

Metode skala Likert digunakan untuk mendapatkan skor akhir dari setiap variabel, dalam skala ini responden menentukan tingkat persetujuan, pendapat dan persepsi mereka terhadap suatu pernyataan dengan memilih salah satu dari pilihan yang tersedia.

Tabel 4. Hasil Perhitungan Analisis Data Uji Organoleptik

Variabel	Acuan	Aspek Penilaian	Skor Skala Likert	Penilaian	Skor Akhir
				Sample	
Rasa	Manis dan rasa khas Lontar	Sangat Baik	5	16	80%
		Baik	4	4	16%
		Cukup Baik	3	-	-
		Kurang Baik	2	-	-
		Sangat Kurang	1	-	-
<b>Jumlah Jawaban Panelis:</b>				<b>20</b>	<b>96%</b>
Aroma	Memiliki aroma wangi dari buah Lontar	Sangat Baik	5	12	60%
		Baik	4	8	32%
		Cukup Baik	3	-	-
		Kurang Baik	2	-	-
		Sangat Kurang	1	-	-
<b>Jumlah Jawaban Panelis:</b>				<b>20</b>	<b>92%</b>
Tekstur	Bertekstur kenyal dan bagian luar mengkilap	Sangat Baik	5	5	25%
		Baik	4	11	44%
		Cukup Baik	3	4	12%
		Kurang Baik	2	-	-
		Sangat Kurang	1	-	-
<b>Jumlah Jawaban Panelis:</b>				<b>20</b>	<b>81%</b>
Warna	Berwarna putih keabuan	Sangat Baik	5	12	60%
		Baik	4	8	32%
		Cukup Baik	3	-	-
		Kurang Baik	2	-	-
		Sangat Kurang	1	-	-
<b>Jumlah Jawaban Panelis:</b>				<b>20</b>	<b>92%</b>
<b>Keterangan Skor Akhir = Skor × Jumlah Panelis yang Memilih</b>					

## PEMBAHASAN

Rasa yang dihasilkan pada eksperimen dodol berbahan dasar buah Lontar ini cukup menghasilkan rasa seperti dodol pada umumnya dan memiliki sedikit rasa buah Lontar.

Aroma buah Lontar masih ada namun tidak terlalu tajam dan didominasi oleh aroma khas dodol dan terbebas dari aroma yang tidak diinginkan.

Tekstur yang dihasilkan bersifat kenyal yang apabila dilihat tidak ada gumpalan buah Lontar dan dapat mempertahankan tekstur dodol itu sendiri.

Warna yang dihasilkan dari dodol berbahan dasar buah Lontar berwarna putih ke abu-abuan yang mungkin disebabkan oleh warna buah Lontar itu sendiri atau karena kadar air yang ada pada dodol Lontar itu sendiri.

Dari penilaian yang dilakukan oleh 20 orang panelis melalui kuesioner yang dibagikan, sebanyak 16 orang mengatakan rasa dodol berbahan dasar buah Lontar sangat baik dan 10 orang mengatakan rasanya baik.

Dari penilaian yang dilakukan oleh 20 orang panelis melalui kuesioner yang dibagikan, sebanyak 12 orang mengatakan aroma dodol buah Lontar sangat baik dan 8 orang mengatakan aromanya baik.

Dari penilaian yang dilakukan oleh 20 orang panelis melalui kuesioner yang dibagikan, sebanyak 5 orang mengatakan tekstur dodol berbahan dasar buah Lontar sangat baik, 11 orang mengatakan teksturnya baik dan 4 orang yang mengatakan teksturnya cukup baik.

Dari penilaian yang dilakukan oleh 20 orang panelis melalui kuesioner yang dibagikan, sebanyak 12 orang yang mengatakan warna dodol berbahan dasar buah Lontar sangat baik dan 8 orang mengatakan warnanya baik.

Dari segi rasa nilai indeks sampel adalah 96% dengan kriteria interpretasi sangat baik. Dari segi aroma nilai indeks sampel adalah 92% dengan kriteria interpretasi sangat baik. Dari segi tekstur nilai indeks sampel adalah 81% dengan kriteria interpretasi baik. Dari segi warna nilai indeks sampel adalah 92% dengan kriteria interpretasi sangat baik.

## **KESIMPULAN DAN REKOMENDASI**

Berdasarkan data uji organoleptik dan perhitungan skala Likert terhadap dodol berbahan dasar buah Lontar, dapat disimpulkan bahwa produk tersebut memperoleh penilaian yang 'sangat baik' dari segi rasa, aroma dan warna, sedangkan untuk tekstur memperoleh 'baik'. Nilai indeks sampel yang tinggi, mencapai rata rata total 90% dengan kriteria interpretasi yang sangat baik. Penulis juga berharap masyarakat mencoba berbagai alternatif makanan sehat. Dengan memperluas pengetahuan tentang dodol berbahan dasar buah, diharapkan akan tercipta nilai tambah ekonomi bagi masyarakat, serta meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi makanan sehat. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan inovasi baru tentang pengolahan buah Lontar menjadi produk dodol yang inovatif dan menarik bagi konsumen.

Rekomendasi untuk masyarakat dapat menggunakan dodol berbahan dasar buah lontar sebagai hal yang bisa di pergunakan untuk pemasaran. Dengan adanya penelitian ini, masyarakat dapat menjadikan buah lontar sebagai bahan alternatif dalam pembuatan produk lain.

## **PENELITIAN LANJUTAN**

Penelitian lanjutan yaitu meneliti lebih lanjut mengenai dodol berbahan dasar buah lontar yang dilanjutkan dengan menguji nutrisi yang terdapat pada dodol berbahan dasar buah lontar.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tulus kepada semua pihak yang telah mendukung penelitian ini. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada Politeknik Pariwisata Bali yang telah memfasilitasi pelaksanaan penelitian ini. Tidak lupa, penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh responden yang telah bersedia menjadi subjek penelitian.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, A. C., & Faridah, A. (2020). Uji Organoleptik Dodol Jagung. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(2), 56. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v1i2.16>
- Andriyani, E., & Rosidi, A. (2018). Hubungan Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Dengan Kadar Garam Beriodium Didesa Batukali Kecamatan Kalinyamatan. *Repository Unimus*, 1-7.
- Arfah, Saludung, J., & Hudiah, A. (2019). *Pemanfaatan Buah Lontar (Boraccus Flabellifer L) Menjadi Permen Untuk Meningkatkan Nilai Jual*. Universitas Negeri Makassar.
- Atmaja, I. M. P. D. (2018). Pemanfaatan Buah Lontar (Borassus Flabellifer) sebagai Bahan Dasar dalam Pembuatan Selai. *Gastronomi*, 6(1), 16-25.
- Atmaka, W., Anandito, R. B. K., & Amborowati, T. (2012). Penambahan Sorbitol Pada Jenang Dodol: Karakteristik Sensoris dan Perubahan Kualitas Selama Penyimpanan. *Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 129-137. <https://doi.org/10.1016/b978-0-12-363521-1.50011-5>
- Darwis, D. Y. (2016). Konsep Dasar Ilmu Gizi. *Pengantar Gizi Masyarakat*.
- Fadila, D. A. (2023). *Rancang Bangun Alat Pembuat Dodol dengan Pengadukan 3 Blade*. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK558907/>
- Hoerudin. (2012). Indeks Glikemik Buah dan Implikasinya dalam Pengendalian. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 8(2).
- Holinesti, R. (2019). Analisis Kualitas Dodol Ekstrak Kulit Buah Naga Merah. *Kapita Selekta Geografi*, 8(2), 107-117.
- Idrus, H. A. (1994). *Makanan Terlaris untuk Home Industri*. Aneka.
- Koswara, S., & Andarwulan, N. (2012). *Pengembangan Dodol Talas Produksi Desa Lingkar Kampus IPB sebagai Produk dan Oleh-Oleh Khas Bogor*.
- Kristiana, N. I. (2024). *Proses Produksi dan Kualitas Selai Ikan Kenyar*.
- Setiavani, G., Sugiyono, Ahza, A. B., & Suyatma, N. E. (2018). Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol. *Pangan*, 27(3), 225-234.
- Sobir. (2009). *Buku Pintar Budi Daya Tanaman Buah Unggul Indonesia*. Agromedia Pustaka.
- Susanto, T., & Saneto, B. (1994). *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu.