

**SUBSTITUSI PUREE KURMA (Phoenix Dactylifera L.)
TERHADAP DODOL MELAYU
(substitution with dates puree (Phoenix Dactylifera L.) of
dodol melayu)**

**Nadia Sarmanisa Safitriani ¹, Agung Arif Gunawan ², Rosie Oktavia
Puspita Rini ³**

**^{1,2,3} Program Studi Manajemen Kuliner, Batam Tourism
Polytechnic**

**nsarmanisa@gmail.com, agung@btp.ac.id,
rosieoktavia92@gmail.com**

Abstract (English): This study aims to analyze substituting date puree (Phoenix dactylifera) as a sugar replacement in the production of dodol, based on hedonic test and hedonic quality test by panelists preferences. The research background based on the high consumption of added sugar, thus requiring healthier natural sweetener alternatives. The research method used an experimental design with three formulations: 0% date puree, 50% date puree, and 100% date puree. Organoleptic test were carried out by trained and semi-trained panelist, evaluating aspect of color, aroma, taste, and texture using a 1-5 hedonic scale. Analysis was performed using Kruskal-Wallis test. The analysis revealed that the 50% date puree formulation received the highest preference scores for taste and texture, while the 100% substitution produced a stronger color and aroma but was less favored by some panelists. These findings highlight that date puree can be effectively used as a natural sweetener in dodol with good consumer acceptance. This study expands to the innovation of Indonesian traditional food and supports healthier dietary patterns.

Keywords: *dodol; date puree; sugar substitution; organoleptic test; traditional food.*

PENDAHULUAN

Perkembangan pola hidup masyarakat modern pada saat ini menunjukkan fenomena sosial yang kurang sehat bagi kesehatan. Hal ini ditandai dengan meningkatnya konsumsi produk makanan dan minuman manis di Indonesia, sejalan dengan berkembangnya media sosial serta perubahan pola konsumsi masyarakat yang lebih menyukai cita rasa manis (Rifqi et al., 2025). Produk seperti donat dengan aneka *topping*, *slice cake*, dan minuman manis menjadi contoh tren kuliner tinggi gula yang sangat digemari oleh masyarakat (Peranginangin, et al 2023). Industri makanan turut memperkuat tren ini dengan memproduksi berbagai varian rasa manis, termasuk oleh-oleh khas daerah seperti dodol, bakpia, dan pai susu (Rifka Annisa et al., 2020), menjadikan dominasi rasa manis sebagai ciri khas pola konsumsi masyarakat (Rifqi et al., 2025).

Kelebihan konsumsi gula menjadi faktor risiko utama munculnya berbagai penyakit seperti obesitas, diabetes melitus tipe 2, hipertensi, dan penyakit kardiovaskular (Sayas-Barberá et al., 2024). Terkait hal ini, Organisasi Kesehatan Dunia (*World Health Organization*) telah merekomendasikan pembatasan asupan gula tambahan tidak lebih 10% dari total energi harian (Rifqi et al., 2025). Seiring dengan meningkatnya kesadaran akan kesehatan, masyarakat lebih memilih untuk mengonsumsi bahan alami karena dipandang lebih sehat, salah satunya pada pemanis (Rizqiati et al., 2021), hal ini membuka peluang adanya inovasi produk pangan manis yang lebih sehat.

Beruntungnya, Indonesia memiliki sumber daya alam yang dapat digunakan sebagai pemanis alami seperti gula aren, gula bit, madu, dan gula kelapa (Hajar & Nurhayati, 2025). Pemanfaatan bahan-bahan lokal ini membuka peluang besar untuk mereformulasi produk pangan, termasuk pangan tradisional, agar menjadi lebih sehat dan fungsional.

Dalam produk pangan tradisional, penggunaan gula pasir sebagai pemanis digunakan karena memiliki rasa yang kuat (Serly Riyanti et al., 2024). Namun, penggunaannya menjadi perhatian serius karena memiliki kandungan kalori tinggi yang berisiko memicu obesitas dan diabetes (Hajar & Nurhayati, 2025). Banyak masyarakat mulai mengganti penggunaan gula pasir dengan menggunakan gula merah karena dianggap lebih sehat. Hal ini karena indeks glikemik (IG) pada gula merah tergolong rendah (Hadi et al., 2024). Akan tetapi dari segi kalori, gula merah memiliki nilai yang hampir setara dengan gula pasir. Sehingga konsumsi secara berlebihan akan tetap berisiko terhadap kesehatan (Hadi et al., 2024). Hal ini juga yang menggarisbawahi adanya kebutuhan untuk mencari bahan pemanis alternatif lain yang lebih unggul secara nutrisi.

Salah satu produk pangan tradisional yang relevan untuk dikaji dalam konteks ini adalah dodol, adalah kudapan yang terbuat dari tepung ketan, santan kelapa, dan gula merah (Basalius et al., 2025). Dodol sangat digemari oleh masyarakat luas, bahkan popularitasnya menjangkau hingga ke mancanegara (Fuadi et al., 2025a). Di Indonesia sendiri, terdapat beragam jenis dodol yang menjadi ciri khas berbagai daerah,

seperti dodol garut, dan dodol betawi. Berbagai inovasi untuk meningkatkan nilai dodol pun telah dilakukan, seperti substitusi dengan buah mangga (Suriati, 2018), buah naga merah (Wulansari et al., 2023), atau pisang raja (Basalius et al., 2025). Mengingat keragaman tersebut, penelitian ini akan memfokuskan kajian pada dodol melayu, yang merupakan varian khas dari daerah Riau dan sekitarnya.

Para ahli di bidang pangan dan gizi menyarankan bahwa ketergantungan pada gula dapat dikurangi dengan memanfaatkan alternatif pemanis alami, seperti gula aren, gula bit, madu, dan gula kelapa (Hajar & Nurhayati, 2025). Di antara berbagai alternatif tersebut, kurma (*Phoenix dactylifera* L.) menjadi salah satu bahan alami yang dapat menggantikan peran gula merah karena rasa manis alaminya yang intens (Rizqiati et al., 2021).

Kurma memiliki beragam varietas yang tersebar di seluruh dunia, masing-masing dengan karakteristik yang berbeda. Sebagai contoh, kurma Ajwa dari arab memiliki rasa manis dan kadar gula lebih dari 50%, selain itu ada kurma sukari yang memiliki rasa yang manis dan berdaging lembut (Fadillah et al., 2024). Pada penelitian ini penulis menggunakan varietas kurma Ajwa, karena memiliki gizi yang unggul. Kurma Ajwa diketahui mengandung serat pangan, vitamin, mineral, serta senyawa bioaktif (Abdullah et al., 2025).

Potensi kurma sebagai pemanis fungsional dalam produk pangan telah dibuktikan dalam studi sebelumnya. Sebagai contoh, penelitian bolu kukus oleh (Lababan & Rahmawati, 2022), dan jeli karika oleh (Subagyo & Azmi,

2023), di mana kurma mampu meningkatkan nilai gizi dan karakteristik sensori. Meski demikian, aplikasi kurma sebagai pemanis pada pangan tradisional khas Indonesia, khususnya pada produk tinggi gula seperti dodol, masih sangat terbatas dan belum banyak dieksplorasi. Padahal, memanfaatkan bahan fungsional seperti kurma ke dalam produk lokal berpotensi meningkatkan nilai gizi, sekaligus daya saing kuliner Nusantara di tengah tren pangan sehat global (Abdullah et al., 2025).

Berdasarkan uraian tersebut, tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengukur tingkat kesukaan (uji hedonik) konsumen, dan mengidentifikasi karakteristik sensoris (uji mutu hedonik) dari produk dodol melayu. Seluruh penilaian tersebut akan dilihat melalui empat aspek: aroma, rasa, tekstur, dan warna. Diharapkan, penelitian ini akan memberikan gambaran mengenai potensi penerimaan produk dodol melayu di masyarakat.

TINJAUAN PUSTAKA

Kurma

Kurma (*Phoenix dactylifera* L.) adalah buah yang sudah lama dikonsumsi masyarakat Timur Tengah, Afrika Utara, hingga Asia Selatan. Buah ini kaya akan gula alami berupa glukosa, dan fruktosa yang dapat mencapai 70% dari bobot keringnya (Rizqiati et al., 2021), serta sukrosa yang mudah diserap tubuh, dan dikenal sebagai sumber energi cepat (Lababan & Rahmawati, 2022). Selain itu kurma juga mengandung zat besi, kalsium, magnesium, serta serat pangan yang bermanfaat dalam menjaga kesehatan metabolisme (Alya Muyasar et al., 2025). Kurma juga

mengandung senyawa bioaktif fenolik dan flavonoid yang berfungsi sebagai antioksidan (Elkatry et al., 2024). Kombinasi serat dan senyawa bioaktif ini bermanfaat dalam menjaga metabolisme tubuh dan membantu menstabilkan kadar gula darah (Fadillah et al., 2024).

Terdapat ratusan varietas kurma di seluruh dunia, masing-masing memiliki karakteristik sensoris yang unik. Di antara yang populer adalah kurma Sukari, yang dikenal memiliki rasa sangat manis dan daging buah yang lembut (Fadillah et al., 2024), dan Kurma Ajwa yang memiliki karakteristik fisik berupa warna cokelat gelap pekat nyaris hitam, bentuk cenderung bulat, dan tekstur yang lembut namun padat. Dari segi rasa, manisnya tergolong sedang, dan sering dideskripsikan mirip dengan buah *prune*. Keunggulan utama kurma Ajwa tidak hanya pada rasa, tetapi juga pada kandungan gizinya, menjadikannya pilihan yang tepat untuk pengembangan produk pangan fungsional (Abdullah et al., 2025).



Gambar 1. Kurma
(Sumber: Internet, 2025)

Dodol

Dodol adalah makanan tradisional Indonesia yang sangat populer. Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI 01-2986-1992), dodol merupakan produk yang dibuat dari bahan dasar tepung ketan, santan kelapa, dan gula, dengan atau tanpa tambahan bahan lain (Basalius et al., 2025). Proses

pembuatan dodol juga terbilang unik namun memakan waktu yang lama, campuran bahan dimasak pada suhu yang stabil dengan terus diaduk hingga mengental, kalis, dan tidak lengket (Fuadi et al., 2025b). Proses pemasakan santan yang lama menyebabkan minyak kelapa pada santan keluar secara alami, sehingga menghasilkan permukaan dodol yang mengkilap dan sedikit berminyak (Ismail et al., 2021). Dalam pembuatan dodol penggunaan gula terbilang sangat tinggi, bahkan hampir sebanding dengan bahan lainnya.

Karakteristik utama dari dodol adalah memiliki tekstur yang kenyal, padat, dan lengket saat dikunyah, serta rasa manis yang sangat legit (Setiavani et al., 2018). Umumnya berwarna cokelat gelap, yang berasal dari reaksi karamelisasi dan *maillard* selama pemasakan gula merah (Ismail et al., 2021).

Indonesia memiliki variasi dodol yang menjadi ikon kuliner daerah. Beberapa contoh yang terkenal antara lain Dodol Garut, Dodol Betawi, sampai dodol dengan varian rasa buah seperti Dodol Durian dari Kalimantan Selatan (Ismail et al., 2021).



Gambar 2. Dodol
(Sumber: Internet, 2025)

Tingginya konsumsi produk manis di Indonesia telah mendorong kebutuhan akan inovasi pangan yang lebih sehat. Gula merah sering dijadikan alternatif dalam penggunaan pemanis, meski memiliki indeks glikemik lebih

rendah dari gula pasir, kandungan kalornya yang tinggi menjadikannya tetap berisiko jika dikonsumsi berlebihan (Hadi et al., 2024). Di sisi lain, kurma menawarkan profil ganda, yaitu sebagai pemanis alami sekaligus sebagai bahan fungsional yang kaya nutrisi. Berbagai penelitian telah mencoba memodifikasi dodol dengan substitusi bahan lain, seperti substitusi dengan mangga (Suriati, 2018), buah naga merah (Wulansari et al., 2023), dan pisang raja (Basalius et al., 2025). Namun, penelitian sebelumnya lebih banyak berfokus substitusi bahan dasar dan belum secara spesifik meneliti penggantian pemanis utamanya dengan bahan fungsional.

METODE PENELITIAN

Metodologi yang diterapkan adalah metode eksperimen. Hal ini mengacu pada Sugiyono yang mendefinisikan “metode penelitian eksperimen dapat diartikan sebagai metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendali, Sembiring, T Peranginangin, J., & Kartika, G, 2024) dan (sugiyono, 2017).

Waktu dan Tempat

Riset dilakukan pada bulan Agustus hingga September 2025 di kediaman penulis, berlokasi di Tiban Koperasi Blok D No. 48, Batam. Tempat dipilih karena mendukung kebutuhan peralatan dan proses produksi dodol secara terkontrol.

Bahan dan Formulasi

Bahan utama dalam penelitian ini terdiri atas tepung ketan, santan, air, gula merah, dan *puree* kurma. *Puree* kurma dibuat

mengikuti metode (Rizqianti et al., 2021), dengan tahapan sebagai berikut:

1. Pisahkan daging buah kurma dengan bijinya,



Gambar 3. Pemisahan
(Sumber: olahan penulis, 2025)

2. Masukkan daging buah kurma ke blender, dan masukkan air panas dengan perbandingan 1:1,



Gambar 4. Pencampuran
(Sumber: olahan penulis, 2025)

3. Saring *puree* kurma yang sudah di blender,



Gambar 5. Penyaringan
(Sumber: olahan penulis, 2025)

Untuk formulasi dodol sendiri telah diklasifikasikan oleh penulis ke dalam tiga kategori perlakuan

yang berbeda, dengan rincian sebagai berikut:

Tabel 1. Formulasi Dodol

No	Bahan	Perlakuan		
		P10 (0%)	P11 (100%)	P15 (50%)
1.	Tepung Ketan	75 gr	75 gr	75 gr
2.	Santan	300 ml	300 ml	300 ml
3.	Gula Merah	300 gr	0 gr	150 gr
4.	<i>Puree</i> Kurma	0 gr	300 gr	150 gr
5.	Air	100 ml	100 ml	100 ml

(Source: (Ismail et al., 2021, dan olahan penulis, 2025))

Prosedur Pembuatan Dodol

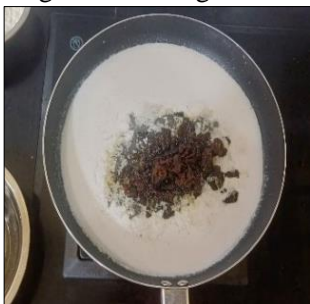
Proses Pembuatan dodol mengacu pada Metode tradisional (Fuadi et al., 2025a), dengan modifikasi pada penggunaan *puree* kurma sebagai substitusi gula. Tahapan sebagai berikut:

1. Didihkan santan dalam wajan,



Gambar 6. Rebus santan hingga mendidih
(Sumber: olahan penulis, 2025)

2. Tambahkan gula merah dan aduk hingga mencair, lalu saring dan dinginkan.



Gambar 7. Tambahkan gula
(Sumber: olahan penulis, 2025)

3. Larutkan tepung ketan dengan cairan santan dan gula, lalu tuangkan ke dalam wajan anti lengket



Gambar 8. Larutkan tepung
(Sumber: olahan penulis, 2025)

4. Aduk adonan secara terus-menerus selama +- 1,5 jam hingga mengental dan berminyak. Kemudian dinginkan dodol.



Gambar 9. Pengadukan dodol
(Sumber: olahan
penulis, 2025)

Panelis

Proses pengujian organoleptik dilakukan oleh panelis terlatih dan panelis agak terlatih. Menurut Betty dan Tjutju (2008) dalam (Wahyuningtias et al., n.d.), panelis merupakan orang-orang yang memiliki kelebihan sensoris yang dapat digunakan untuk menganalisis dan menilai karakteristik bahan pangan yang akan diteliti. Pada penelitian ini penulis menggunakan dua jenis panelis untuk menilai produk ini, yaitu: (1) Panelis terlatih, panelis yang memiliki sensitivitas sensoris tinggi dan memiliki pengalaman dalam menilai sifat karakteristik secara tepat. (Wahyuningtias et al., n.d.), (2) Panelis semi terlatih, panelis yang mengetahui sifat sensori dari produk yang dinilai, di mana mereka sudah mendapatkan latihan atau penjelasan sebelumnya (Sintia & Astuti, n.d.). Penelitian ini menggunakan 25 panelis agak terlatih yang diambil dari mahasiswa manajemen kuliner, dan 5 panelis terlatih yang diambil dari penjual dodol dan dosen kuliner.

Pengumpulan Data

Data dikumpulkan melalui angket tertutup untuk mengetahui terkait penilaian uji organoleptik dan tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, warna, tekstur, dan aroma (Gunawan & Resha, 2024). Untuk menjaga objektivitas, setiap sampel diberi kode acak sehingga panelis tidak mengetahui perlakuan mana yang sedang dinilai.

Analisis Data

Data dari uji hedonik dan mutu hedonik dianalisis menggunakan perangkat lunak *Statistical Program for Social Science* versi 19 (SPSS) dengan menggunakan pengujian *kruskal-wallis*. Uji ini dipilih karena sesuai untuk data yang berbentuk ordinal. Analisis dilakukan agar mengetahui ada tidaknya perbedaan yang nyata terhadap parameter warna, aroma, tekstur, dan rasa antar perlakuan.

Batasan Penelitian

Penelitian ini memiliki beberapa batasan:

1. Jumlah panelis agak terlatih hanya 25 orang sehingga hasil preferensi belum sepenuhnya mewakili populasi yang lebih luas.
2. Penelitian ini hanya menilai pada aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) tanpa melakukan analisis kimia atau gizi yang lebih mendalam.
3. Proses pembuatan dodol masih menggunakan metode manual yang memerlukan tenaga dan waktu yang cukup lama, sehingga

variasi teknis pada skala industri belum diuji.

Batasan ini perlu diperhatikan untuk penelitian lebih lanjut, terutama bila ingin dikomersialkan dalam skala besar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Data penelitian eksperimen ini menganalisis data uji hedonik dan uji mutu hedonik.

Pengujian organoleptik ini melibatkan 30 panelis (25 agak terlatih dan 5 terlatih) untuk mengevaluasi warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan penambahan *puree* kurma 0%, 50%, dan 100%. Hasil analisis dari kedua uji tersebut dipaparkan sebagai berikut:

Uji Hedonik

Tabel 2. Hasil uji hedonik

Aspek	P10	P11	P15	Sig.	Keterangan
Warna	4,12	3,68	4,20	0,048*	Berbeda nyata (P11≠P15)
Aroma	4,04	4,12	4,16	0,814	Tidak berbeda nyata
Rasa	3,88	3,72	4,24	0,142	Tidak berbeda nyata
Tekstur	3,52	3,72	4,00	0,390	Tidak berbeda nyata

(Sumber: Hasil olahan data SPSS, 2025)

Keterangan:

(*) adanya perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$)

A. Warna

Dapat dilihat dari Tabel 2, hasil analisis uji hedonik menyatakan ada perbedaan yang signifikan terhadap parameter warna dodol dengan penambahan *puree* kurma. Karena nilai *Asymp. Sig.* yang diperoleh sebesar 0,048 atau kurang dari 0,05. Artinya hipotesis H_0 (hipotesis nol) tidak relevan dan H_1 (hipotesis alternatif) relevan, sehingga membuktikan adanya perbedaan nyata antar perlakuan. Untuk mengetahui perlakuan yang berbeda, akan dilakukan uji lanjut dengan *Mann-Whitney*.

Tabel 3. Mann-Whitney warna

Perbandingan	<i>asymp. Sig</i> (2-tailed)
P10 : P11	0,062

P10 : P15	0,639
P11 : P15	0,021*

(Sumber: Hasil olahan data SPSS, 2025)

Hasil uji *Mann-Whitney* menunjukkan bahwa tingkat kesukaan warna dodol dengan substitusi *puree* kurma tidak berbeda signifikan ($P > 0,05$) antara perlakuan P10 dan P11 (0,062), serta P10 dan P15 (0,639). Namun terdapat perbedaan signifikan ($P < 0,05$) pada perlakuan P11 dan P15 (0,021).

B. Aroma

Berdasarkan Tabel 2 di atas, hasil analisis uji hedonik menyatakan tidak ada perbedaan yang signifikan pada aroma dodol dengan penambahan *puree* kurma. Karena nilai *Asymp. Sig.*

yang diperoleh sebesar 0,814 atau lebih dari 0,05. Artinya hipotesis H_0 (hipotesis nol) diterima.

C. Rasa

Berdasarkan Tabel 2 di atas, hasil analisis uji hedonik menyatakan tidak ada perbedaan yang signifikan terhadap rasa dodol dengan penambahan *puree* kurma. Karena nilai *Asymp. Sig.* yang diperoleh sebesar 0,142 atau lebih dari 0,05. Artinya, H_0 (hipotesis nol) pada uji hedonik rasa diterima.

D. Tekstur

Berdasarkan Tabel 2 di atas, hasil analisis uji hedonik menyatakan tidak ada perbedaan

signifikan terhadap tekstur dodol dengan penambahan *puree* kurma. Karena nilai *Asymp. Sig.* yang diperoleh sebesar 0,390 atau lebih dari 0,05. Maka, H_0 (hipotesis nol) pada uji hedonik tekstur diterima.

Dapat dilihat juga, berdasarkan data dari tabel 2 formulasi P15 (50%) secara konsisten mendapatkan nilai rata-rata tertinggi pada semua aspek, terutama pada rasa (4,24) dan tekstur (4,00). Hal ini membuktikan hipotesis penelitian variasi dodol dengan *puree* kurma dapat diterima oleh konsumen, khususnya pada perlakuan campuran.

Uji Mutu Hedonik.

Tabel 4. Hasil uji mutu hedonik

Aspek	P10	P11	P15	Sig.	Keterangan
Warna	4,40	3,60	4,20	0,247	Tidak berbeda nyata
Aroma	2,60	4,00	2,80	0,034*	Berbeda nyata; $P10 \neq P11$, $P11 \neq P15$
Rasa	4,20	3,00	3,40	0,029*	Berbeda nyata; $P10 \neq P11$, $P10 \neq P15$
Tekstur	4,20	3,20	3,60	0,297	Tidak berbeda nyata

(Sumber: Hasil olahan data SPSS, 2025)

Keterangan:

(*) menunjukkan perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$).

Skala mutu disesuaikan per parameter.

A. Warna

Berdasarkan Tabel 4 di atas, hasil analisis uji mutu hedonik menyatakan tidak ada perbedaan signifikan terhadap warna dodol dengan penambahan *puree* kurma. Hasil ini didapat dari nilai *Asymp. Sig.* sebesar $0,247 > 0,05$. Maka, hipotesis H_0 (hipotesis nol) diterima.

B. Aroma

Dapat dilihat dari Tabel 4, hasil analisis uji mutu hedonik menyatakan ada perbedaan signifikan terhadap parameter aroma dodol dengan penambahan *puree* kurma. Karena nilai *Asymp. Sig.* yang diperoleh sebesar 0,034 atau kurang dari 0,05. Artinya, H_0 (hipotesis nol) tidak relevan dan H_1 (hipotesis alternatif) relevan. Untuk mengetahui perlakuan yang berbeda, akan dilakukan uji lanjut dengan *Mann-Whitney*.

Tabel 5. *Mann-Whitney* aroma

Perbandingan	<i>asympt. Sig</i> (2-tailed)
P10 : P11	0,017*
P10 : P15	0,127
P11 : P15	0,011*

(Sumber: Hasil olahan data SPSS, 2025)

Hasil uji *Mann-Whitney* menunjukkan bahwa tingkat kesukaan aroma dodol dengan substitusi *puree* kurma tidak berbeda signifikan ($P > 0,05$) antara perlakuan P10 dan P15 (0,127). Namun terdapat perbedaan yang signifikan ($P < 0,05$) pada perlakuan P11 dan P15 (0,011) serta P10 dan P11 (0,017).

C. Rasa

Berdasarkan Tabel 4 di atas, hasil analisis uji mutu hedonik menyatakan ada perbedaan nyata terhadap parameter rasa dodol dengan penambahan *puree* kurma. Hasil ini didapat dari nilai *Asymp. Sig.* sebesar $0,029 < 0,05$. Artinya, H_0 (hipotesis nol) tidak relevan dan H_1 (hipotesis alternatif) relevan. Untuk mengetahui perlakuan yang berbeda, maka akan dilakukan uji lanjut dengan *Mann-Whitney*.

Tabel 6. *Mann-Whitney* rasa

Perbandingan	<i>asympt. Sig</i> (2-tailed)
P10 : P11	0,018*
P10 : P15	0,042*
P11 : P15	0,339

(Sumber: Hasil olahan data SPSS, 2025)

Hasil dari uji *Mann-Whitney* menunjukkan bahwa tingkat kesukaan rasa dodol dengan substitusi *puree* kurma tidak berbeda signifikan ($P > 0,05$) antara

perlakuan P11 dan P15 (0,339). Namun terdapat perbedaan signifikan ($P < 0,05$) di perlakuan P10 dan P11 (0,018) serta P10 dan P15 (0,042).

D. Tekstur

Berdasarkan Tabel 4 di atas, hasil analisis uji mutu hedonik menyatakan tidak ada perbedaan signifikan terhadap parameter tekstur dodol dengan penambahan *puree* kurma. Hasil ini didapat dari nilai *Asymp. Sig.* sebesar $0,297 > 0,05$. Maka, H_0 (hipotesis nol) diterima.

Implikasi Penelitian

Secara teoritis, hasil penelitian ini menegaskan bahwa inovasi produk tradisional seperti dodol dapat berhasil jika dilakukan secara bertahap. Substitusi parsial terbukti menjadi jembatan yang efektif untuk memperkenalkan rasa dan karakteristik baru tanpa menghilangkan identitas produk. Inovasi ini juga mengisi celah penelitian sebelumnya yang lebih menekankan aspek kimia atau gizi, dengan menambahkan bukti dari sisi organoleptik.

Secara praktis, formulasi substitusi 50% gula dengan *puree* kurma terbukti sebagai formulasi yang memberikan keseimbangan pada rasa, tekstur, serta penerimaan warna yang masih sesuai dengan selera konsumen. Hal ini membuka peluang UMKM untuk mengembangkan dodol yang lebih sehat, inovatif, dan memiliki nilai jual lebih tinggi, sejalan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Pada riset uji organoleptik yang dilakukan dengan cara menganalisis parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur terhadap eksperimen substitusi *puree* kurma

dalam pembuatan dodol melayu. Dapat disimpulkan hasilnya adalah:

1. Sesuai dengan hasil dari uji hedonik, menurut panelis agak terlatih dodol dengan penambahan *puree* kurma pada perbandingan 50% merupakan perlakuan yang paling diminati dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur.
2. Dilihat dari hasil uji mutu hedonik menurut panelis terlatih ada perbedaan mutu yang nyata (signifikan) pada aspek aroma dan rasa. Namun, aspek lainnya (warna dan tekstur) tidak memiliki perbedaan yang nyata.

Saran

Penelitian ini masih memiliki keterbatasan, terutama pada jumlah panelis yang terbatas serta fokus penilaian yang hanya mencakup aspek organoleptik. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya disarankan untuk:

1. Melibatkan jumlah panelis yang lebih besar dan beragam latar belakang, agar hasil lebih representatif terhadap populasi konsumen.
2. Melakukan analisis kimia dan gizi, misalnya kadar gula, serat, dan kandungan bioaktif, untuk memberikan gambaran lebih komprehensif mengenai manfaat substitusi *puree* kurma.
3. Menguji daya simpan dan stabilitas dodol berbasis *puree* kurma, sehingga dapat diaplikasikan secara nyata dalam skala industri.
4. Mengeksplorasi kombinasi *puree* kurma dengan bahan lokal lain, sehingga dapat memperkaya inovasi produk tradisional dan membuka

peluang pasar yang lebih luas.

Dengan melakukan langkah-langkah tersebut, diharapkan dodol berbasis *puree* kurma tidak hanya menjadi pilihan pangan sehat, tetapi juga mampu berkontribusi pada pengembangan ekonomi kreatif dan pelestarian kuliner.

Daftar Pustaka

- Abdullah, D., Dewi, N. P., & Vani, A. T. (2025). PEMANFAATAN KURMA AJWA UNTUK KESEHATAN MASYARAKAT: EDUKASI BERBASIS BUKTI DI RT 03 RW 13 KELURAHAN GUNUNG PANGILUN, PADANG. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi IPTEKS*, 3, 494–499.
- Alya Muyasar, N., Amalia, L., & Nurhalimah, S. (2025). *Perbandingan Tepung Tapioka Dan Tepung Pisang Kepok Pada Comparison of Tapioca Flour and Kepok Banana Flour in Boba Production with the Addition of Date Extract* (Vol. 4).
- Basalius, Sidabalok, I., Yessirita, N., Hermalena, L., Salihat, R. A., & Fitria, E. A. (2025). Uji Mutu Dodol Ketan dengan Substitusi Bubur Pisang Raja (*Musa Acuminata*). *Jurnal Research Ilmu Pertanian*, 5. <https://doi.org/https://doi.org/10.31933/znrz1x71>

- Elkatry, H. O., Almubarak, S. E. H., Mohamed, H. I., Ramadan, K. M. A., & Ahmed, A. R. (2024). The Potential of Using Bisir Date Powder as a Novel Ingredient in Biscuits Made of Wheat Flour Only or Mixed with Barley. *Foods*, 13(12). <https://doi.org/10.3390/foods13121940>
- Fadillah, A. S., Syamsu, R. F., & Safitri, A. (2024). Efektivitas Pemberian Kurma Ajwa dan Sukari Dalam Meningkatkan Kadar Gula Darah Sesudah Puasa. *Jurnal Keperawatan Dan Kebidanan*.
- Fuadi, A., Amanda Sari, P., & Aditya, S. (2025a). *PELATIHAN PEMBUATAN DODOL OLEH MAHASISWA/I KKN INSTITUT JAM'IIYAH MAHMUDIYAH, POSKO II GAMPONG GEUDUBANG JAWA, KECAMATAN LANGSA BARO*.
- Fuadi, A., Amanda Sari, P., & Aditya, S. (2025b). *PELATIHAN PEMBUATAN DODOL OLEH MAHASISWA/I KKN INSTITUT JAM'IIYAH MAHMUDIYAH, POSKO II GAMPONG GEUDUBANG JAWA, KECAMATAN LANGSA BARO*.
- Gunawan, A. A., & Resha, N. (2024). EKSPERIMEN PENAMBAHAN PUREE UBI UNGU DALAM PEMBUATAN YOGHURT SARI KACANG HIJAU. *Jurnal Manajemen Kuliner*, 3(1). <https://doi.org/10.59193/jmn.v2i1.111>
- Hadi, S., Nastiti, K., Mangkurat, L., Selatan, K., & Farmasi Fakultas Kesehatan Universitas Sari Mulia, P. (2024). Gula Tebu (Saccharum Officinarum Linn) Dan Palam (Arenga Pinnata Merr) Terhadap Diabetes. In *Jurnal Farmasi* (Vol. 2).
- Hajar, R. D., & Nurhayati, A. (2025). Pengaruh rasio penambahan gula tebu dan stevia terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik minuman kesehatan pokok. *Arfak Chem: Chemistry Education Journal*, 8(1), 700–713. <https://doi.org/10.30862/accej.v8i1.902>
- Ismail, N., Muhammad, M. S., Che Ishak, F. A., Arsyad, M. M., Karnjamapratum, S., & Sirison, J. (2021). The Malay's traditional sweet, dodol: a review of the Malaysia's heritage delicacy alongside with the rendition of neighbouring countries. In *Journal of Ethnic Foods* (Vol. 8, Issue 1). BioMed Central Ltd.

- <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00095-3>
- Lababan, F. M. J., & Rahmawati, Y. D. (2022). Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Bolu Kukus yang Disubstitusi Kurma (Phoenix Dactylifer) sebagai Alternatif Jajanan Pencegahan Anemia. *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan*, 3, 82–88.
- Peranginangin, J., Rahayu, E., Putri, P. A., Ferdian, I. M., (202) The Influence of Brand Image, Product Uniqueness, and Customer Satisfaction on Repurchase Intentions in the Culinary Business, *Advances in Business, Economic, and Management Research*, Vol. 244.
- Rifka Annisa, N., Fithra Dieny, F., Nissa, C., & Fahmy Arif Tsani, A. (2020). Sugar-sweetened beverages as risk factor of central obesity among women in reproductive age. In *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)* (Vol. 8, Issue 2). <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jgi/>
- Rifqi, M. A., Puspikawati, S. I., Salisa, W., & Zaman, M. N. U. (2025). Sweet Sweetened Beverages Intake and Sedentary Behavior Drive Overweight Trends: A Study of Urban and Rural Adolescents in East Java, Indonesia. *Amerta Nutrition*, 9(1), 34–44. <https://doi.org/10.20473/ament.v9i1.2025.34-44>
- Rizqiati, H., Arifan, F., Nurwantoro, N., Susanti, S., Pramesthi, R. W., & Sentosa, R. (2021). Pengaruh Substitusi Gula dengan Puree Kurma (Phoenix Dactylifera L.) terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Hedonik Es Krim Kefir. *Jurnal Agripet*, 21(1). <https://doi.org/10.17969/agripet.v21i1.18419>
- Sayas-Barberá, E., Paredes, C., Salgado-Ramos, M., Pallarés, N., Ferrer, E., Navarro-Rodríguez de Vera, C., & Pérez-Álvarez, J. Á. (2024). Approaches to Enhance Sugar Content in Foods: Is the Date Palm Fruit a Natural Alternative to Sweeteners? In *Foods* (Vol. 13, Issue 1). Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI). <https://doi.org/10.3390/foods13010129>
- Sembiring, T Peranginangin, J., & Kartika, G (2024) Buku Ajar Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif, Sabajaya Publisihing.

- Serly Riyanti, Cucu Cahyana, & Annis Kandriasari. (2024). Perbandingan Kualitas Bolu Kukus Mekar Gula Aren dan Gula Kelapa. *Garina*, 16(2), 58–66.
<https://doi.org/10.69697/garina.v16i2.123>
- Setiavani, G., Sugiyono, Ahza, A. B., & Suyatma, N. E. (2018). *Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol*.
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (n.d.). *PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BERAS MERAH DAN PROPORSI LEMAK (MARGARIN DAN MENTEGA) TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK RICH BISCUIT*. Penggalan Judul Artikel Jurnal.
- Subagyo, S. H., & Azmi, I. N. (2023). *Pengaruh Konsentrasi Sari Buah Kurma (Phoenix dactylifer) terhadap Mutu Minuman Jeli Karika Kurma*. 2(1).
- sugiyono. (2017). *metode penelitian kuantitatif kualitatif dan rnd*.
- Suriati, L. (2018). *PENGARUH JUMLAH TEPUNG DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KARAKTERISTIK DODOL MANGGA HARUM MANIS*. *Jurnal Lingkungan & Pembangunan*, 2(2).
<https://ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/wicaksana>
- Wahyuningtias, D., Trias, ;, Putranto, S., Raden, ;, & Kusdiana, N. (n.d.). *UJI KESUKAAN HASIL JADI KUE BROWNIES MENGGUNAKAN TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG GANDUM UTUH*.
- Wulansari, R., Sabahannur, S., & Ralle, A. (2023). *Pengaruh Perbandingan Gula Merah dan Gula Pasir terhadap Mutu Dodol Buah Naga Merah*. In *Hylocereus polyrhizus L.) Jurnal AGrotekMAS* (Vol. 4, Issue 1).
<https://jurnal.fp.umi.ac.id/index.php/agrotekmas>