

## **PENGARUH PENAMBAHAN SARI ASAM JAWA DALAM PEMBUATAN DODOL ALBEDO SEMANGKA TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK**

### ***The Effect of Addition of Tamarind Extract in Making Dodol Albedo Watermelon on Quality Organoleptic***

**Novia Atinurani<sup>1\*</sup>, Ari Fadiati<sup>1</sup>, Cucu Cahyana<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Tata Boga Universitas Negeri Jakarta

Email\* : [natinurani@gmail.com](mailto:natinurani@gmail.com)

**ABSTRAK** : Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan sari asam jawa dalam pembuatan dodol albedo semangka terhadap kualitas organoleptik. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan 3 perlakuan penambahan persentase asam jawa yang berbeda yaitu 45%, 55% dan 65%. Analisis organoleptik dilakukan dengan menggunakan uji mutu hedonik terhadap aspek warna, rasa manis, rasa asam, rasa tepung ketan, aroma, kekenyalan, kelengketan di gigi, kelunakan, dan kehalusan yang diujikan kepada 5 orang panelis terlatih. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pada aspek warna dodol dengan penambahan sari asam jawa 45% memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,6 dengan skala coklat. Pada aspek rasa manis dodol dengan penambahan sari asam jawa 55% memiliki nilai rata-rata tertinggi 4,6 dengan skala manis. Pada aspek rasa asam dodol albedo dengan penambahan sari asam jawa 45% dan 65% memiliki nilai rata-rata sama yaitu 4,2 dengan skala sangat asam. Sedangkan ada aspek rasa tepung ketan tiap perlakuan memiliki nilai rata-rata yang sama yaitu 4,2 dengan skala agak terasa tepung ketan. Pada aspek aroma dodol albedo semangka dengan penambahan sari asam jawa 55% memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,6 dengan skala beraroma asam jawa. Pada aspek kekenyalan dodol albedo semangka dengan penambahan sari asam jawa 65% memiliki 4,8 dengan skala kenyal. Pada aspek kelengketan di gigi dodol albedo dengan penambahan sari asam jawa 65% memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,6 dengan skala tidak lengket. Pada aspek kelunakan dodol albedo semangka dengan persentase 55% memiliki nilai rata-rata tertinggi 4,2 dengan skala sangat lunak. Pada aspek terakhir yaitu kehalusan dodol albedo semangka dengan penambahan sari asam jawa 65% memiliki nilai rata-rata tertinggi 4,8 dengan skala agak halus.

**Kata kunci** : Dodol Albedo, Sari Asam Jawa, Kualitas

**ABSTRACT** : This study aims to analyze the effect of the addition of tamarind juice in making watermelon albedo dodol on organoleptic quality. This study used an experimental method with 3 treatments of adding different percentages of tamarind, namely 45%, 55% and 65%. Organoleptic analysis was carried out using hedonic quality test on aspects of color, sweetness, sourness, sticky rice flour taste, aroma, chewiness, stickiness in the teeth, softness, and smoothness tested on 5 trained panelists. The results of this research show that in the aspect of dodol color with the addition of 45% tamarind juice has the highest average value of 4.6 with a brown scale. In the aspect of sweetness, dodol with the addition of 55% tamarind juice has the highest average value of 4.6 with a sweet scale. In the aspect of sour taste, albedo dodol with the addition of 45% and 65% tamarind juice has the same average value of 4.2 with a very sour scale. While there is an aspect of glutinous rice flour flavor, each treatment has the same average value of 4.2 with a scale that somewhat tastes of glutinous rice flour. In the aspect of

*watermelon albedo dodol aroma with the addition of 55% tamarind juice has the highest average value of 3.6 with a scale of tamarind flavor. In the aspect of chewiness of watermelon albedo dodol with 65% tamarind juice addition has 4.8 with a chewy scale. In the aspect of stickiness in the teeth of albedo dodol with the addition of 65% tamarind juice has the highest average value of 4.6 with a chewy scale.*

**Keywords:** *Albedo Dodol, Tamarind Juice, Quality*

## **PENDAHULUAN**

Proses pembuatan dodol pada prinsipnya adalah mencampurkan dan memanaskan pati pada suhu tinggi hingga mencapai kadar air 10-15% (Murtini & et al, 2022). Teknik pengolahan yang digunakan dalam pembuatan dodol ialah dengan cara pencampuran semua bahan menjadi satu, kemudian dimasak dengan panas sedang hingga mendidih. Selama pemanasan, adonan harus terus diaduk untuk mencegah pengendapan, memudahkan perpindahan panas dan mencegah adonan gosong. Tanda jika dodol buah sudah matang ialah apabila tekstur dodol sudah kental dan berwarna kecoklatan, agak lengket, saat diaduk sudah tidak menempel pada permukaan wajan (BPOM, 2022).

Aneka buah berdaging hampir semua sudah dimanfaatkan menjadi dodol, maka perlu dicari alternatif lain yang juga dapat digunakan sebagai bahan dasar untuk pembuatan dodol buah. Seperti dalam penelitian yang dilakukan oleh Supriadi, *et al* (2017) yang berjudul “*Study Eksperimen Dodol Kulit Buah Naga Merah*” membuktikan bahwa terdapat bahan alternatif lain yang dapat digunakan dalam pembuatan dodol buah, yaitu kulit buah naga. Selain buah naga ada beberapa jenis buah-buahan yang mengandung kulit bagian tengah (*mesokarp*) yaitu semangka (albedo semangka), jeruk (albedo jeruk), buah naga, dan markisa. Sampai saat ini albedo tersebut belum dimanfaatkan secara maksimal, seperti halnya pada albedo semangka.

Albedo atau kulit dari bagian dalam semangka ialah bagian dari semangka yang jarang atau bahkan sama sekali tidak dimanfaatkan secara maksimal. Seandainya albedo tersebut dapat diolah dan dibuat menjadi dodol buah mungkin dapat menjadi suatu produk baru dari variasi dodol buah. Albedo jika dilihat dari strukturnya sama dengan buah apel, nanas, jeruk, pisang, yang merupakan sumber pektin yang potensial. Pada pembuatan dodol buah, penambahan pektin berguna untuk meningkatkan randemen dan menghemat waktu pemasakan, karena pektin dapat mempercepat proses penggumpalan. Albedo juga mengandung serat pangan yang dapat membantu menjaga Kesehatan pencernaan, mengatur gula darah dan memberikan rasa kenyang lebih lama (Sutrisna, 1998).

Namun sayangnya albedo semangka tidak memiliki rasa dan aroma yang khas, serta. Sehingga perlu penanganan yang lebih khusus agar menghasilkan dodol albedo semangka yang dapat disukai oleh masyarakat. Salah satu langkah perlu dilakukan untuk menghasilkan produk dodol yang dapat disukai masyarakat ialah menggunakan bahan penambah rasa seperti rasa asam dan rasa manis. Dengan penambahan rasa maka diharapkan dapat menambah cita rasa pada produk dodol albedo semangka. Rasa asam adalah salah satu rasa yang sering dijumpai terdapat dalam makanan ataupun minuman. Pemilihan asam dalam pembuatan dodol albedo semangka pemilihannya harus tepat, agar dapat menghasilkan produk dodol yang baik dengan cita rasa yang unik. Pemberi rasa asam pada albedo semangka dapat ditamabahkan asam yang berasal dari buah seperti jeruk nipis dan asam jawa. Salah satu jenis asam yang sering kita temui ialah asam jawa. Asam jawa sering digunakan pada makanan ataupun minuman yang membutuhkan penambahan rasa asam (Kadir, 2022).

Asam jawa yang sudah tua atau masak memiliki kandungan gula lebih dari 35% yang menyebabkan rasa manis, asam tartrat 20% yang menyebabkan rasa asam, aroma pada asam jawa ditimbulkan oleh adanya terpen (limonen, geraniol). Kandungan asam yang cukup tinggi pada asam jawa inilah yang menyebabkan rasa asam pada asam jawa sangat terasa dibandingkan buah lainnya. Daging asam jawa mengandung asam tartrat, asam sitrat, asam malat, asam sukinat, dan asam asetat. Asam jawa juga dapat dijadikan sebagai bahan dalam pembuatan dodol karena memiliki kandungan pektin yang tinggi (Gardjito, 2013).

Pada penelitian ini dikembangkan produk variasi dodol dengan menggunakan bahan utama kulit buah atau albedo semangka dengan penambahan sari asam jawa karena didalam kedua bahan tersebut memiliki kandungan pektin yang berfungsi sebagai pengental dalam adonan dodol. Penggunaan kedua bahan tersebut bertujuan untuk mengetahui apakah ada pengaruh penambahan sari asam jawa pada produk dodol albedo semangka, serta untuk memanfaatkan limbah kulit semangka dan menambah inovasi dalam produk dodol.

## **METODE**

Penelitian dodol albedo semangka dengan penambahan sari asam jawa dengan persentase 45%, 55%, dan 65% dilaksanakan di laboratorium pengolahan Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu pelaksanaan penelitian ini dimulai sejak maret 2023. Subjek penelitian ini adalah dodol albedo semangka dengan persentase 45%, 55%, dan 65% yang dianalisis menggunakan uji mutu hedonik dengan 5 panelis ahli.

## **HASIL**

Penelitian yang telah dilakukan menghasilkan produk dodol albedo semangka dengan penambahan sari asam jawa. Pada Gambar 1 terlihat produk dodol albedo dengan penambahan sari asam jawa sebanyak 45%, pada Gambar 2 merupakan produk dodol albedo dengan penambahan sari asam jawa sebanyak 55%, dan pada Gambar 3 terlihat produk dodol albedo dengan penambahan sari asam jawa sebanyak 65%.



**Gbr 1. Produk dodol albedo dengan penambahan sari asam jawa 45%**



**Gbr 2. Produk dodol albedo dengan penambahan sari asam jawa 55%**



**Gbr 3. Produk dodol albedo dengan penambahan sari asam jawa 65%**

Hasil analisis yang diperoleh dari 5 orang panelis ahli dengan menggunakan 3 sampel produk dodol albedo penambahan sari asam jawa 45%, 55% dan 65% dengan beberapa aspek organoleptik yang meliputi warna, rasa manis, rasa asam, rasa tepung ketan, aroma, kekenyalan, kelengketan di gigi, kelunakan, dan kehalusan. Nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,6 pada dodol dengan penambahan sari asam jawa 45% memiliki dengan skala coklat. Pada aspek rasa manis nilai rata-rata tertinggi 4,6 pada dodol dengan penambahan sari asam jawa 55% dengan skala manis. Pada aspek rasa asam nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,2 pada dodol albedo dengan penambahan sari asam jawa 45% dan 65% dengan skala sangat asam. Sedangkan ada aspek rasa tepung ketan tiap perlakuan memiliki nilai rata-rata yang sama yaitu 4,2 dengan skala agak terasa tepung ketan. Pada aspek aroma nilai rata-rata tertinggi yaitu 3,6

pada dodol albedo semangka dengan penambahan sari asam jawa 55% dengan skala beraroma asam jawa. Pada aspek kekenyalan nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,6 pada dodol albedo semangka dengan penambahan sari asam jawa 65% dengan skala kenyal. Pada aspek kelengketan di gigi dodol nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,6 pada albedo dengan penambahan sari asam jawa 65% dengan skala tidak lengket. Pada aspek kelunakan nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,2 pada dodol albedo semangka dengan persentase 55 % dengan skala sangat lunak. Pada aspek terakhir yaitu kehalusan dodol nilai rata-rata tertinggi 4,8 pada dodol albedo semangka dengan penambahan sari asam jawa 65% dengan skala agak halus.

**Tabel 1 Hasil Penilaian Uji Mutu Hedonik**

Aspek	Perlakuan	Panelis Ahli					Mean	Kategori
		A1	A2	A3	A4	A5		
Warna	P1	5	3	5	5	5	<b>4.6</b>	Coklat
	P2	2	3	3	3	3	<b>2.8</b>	Coklat Muda
	P3	3	2	3	5	3	<b>3.2</b>	Coklat Muda
Rasa Manis	P1	5	5	5	5	5	<b>5</b>	Manis
	P2	5	4	5	5	3	<b>4.4</b>	Agak Manis
	P3	3	5	5	5	4	<b>4.4</b>	Agak Manis
Rasa Asam	P1	3	3	5	5	5	<b>4.2</b>	Agak Asam
	P2	3	3	3	3	5	<b>3.4</b>	Sangat Asam
	P3	5	3	3	4	5	<b>4</b>	Agak Asam
Rasa Tepung Ketan	P1	2	4	5	5	5	<b>4.2</b>	Agak Terasa Tepung Ketan
	P2	2	4	5	5	5	<b>4.2</b>	Agak Terasa Tepung Ketan
	P3	5	5	5	4	2	<b>4.2</b>	Agak Terasa Tepung Ketan
Aroma Asam Jawa	P1	3	3	4	3	2	<b>3</b>	Agak Beraroma Asam Jawa
	P2	4	3	4	3	4	<b>3.6</b>	Beraroma Asam Jawa
	P3	4	2	3	4	5	<b>3.6</b>	Beraroma Asam Jawa
Kekenyalan	P1	3	5	5	5	5	<b>4.6</b>	Kenyal
	P2	5	3	5	4	3	<b>4</b>	Agak Kenyal
	P3	3	5	4	5	5	<b>4.4</b>	Agak Kenyal
Kelengketan di gigi	P1	3	3	4	4	4	<b>3.6</b>	Agak Lengket
	P2	3	5	4	4	5	<b>4.2</b>	Agak Lengket
	P3	5	4	5	5	5	<b>4.8</b>	Tidak Lengket
Kehalusan Permukaan	P1	4	4	5	3	5	<b>4.2</b>	Halus
	P2	4	4	5	4	5	<b>4.4</b>	Halus
	P3	5	5	5	4	5	<b>4.8</b>	Agak Halus

## **PEMBAHASAN**

Berdasarkan hasil kualitas aspek warna pada tabel di atas menunjukkan bahwa dodol albedo semangka penambahan sari asam jawa dengan persentase 45% sebanyak 4 panelis (80%) menyatakan aspek warna dodol yaitu berwarna coklat dan 1 panelis (20%) menyatakan warna coklat muda. Pada persentase 55% sebanyak 5 panelis (100%) menyatakan bahwa warna dodol yaitu coklat muda. Kemudian pada persentase 65% sebanyak 3 panelis (60%) menyatakan dodol berwarna coklat muda, 1 panelis (20%) menyatakan warna dodol coklat dan 1 panelis (20%) lain menyatakan warna dodol coklat bata. Kesimpulan untuk hasil validasi aspek warna dodol albedo semangka penambahan sari asam jawa dengan persentase 45% memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,6 dengan kategori warna coklat.

Berdasarkan hasil uji kualitas aspek rasa manis pada table di atas menunjukkan bahwa dodol albedo semangka penambahan sari asam jawa dengan persentase 45% sebanyak 5 panelis (100%) menyatakan aspek rasa manis pada dodol yaitu terasa manis. Pada persentase 55% sebanyak 4 panelis (80%) menyatakan bahwa rasa dodol manis dan 1 panelis (20%) menyatakan rasa dodol sangat manis. Kemudian pada persentase 65% sebanyak 3 panelis (60%) menyatakan dodol terasa manis, 1 panelis (20%) menyatakan warna dodol sangat manis dan 1 panelis (20%) lain menyatakan rasa dodol agak manis. Kesimpulan untuk hasil validasi aspek rasa manis dodol albedo semangka penambahan sari asam jawa dengan persentase 45% memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 5 dengan kategori Rasa manis.

Berdasarkan hasil uji kualitas aspek rasa asam pada table di atas menunjukkan bahwa dodol albedo semangka penambahan sari asam jawa dengan persentase 45% sebanyak 3 panelis (60%) menyatakan aspek rasa asam pada dodol yaitu terasa asam dan sebanyak 2 panelis (40%) menyatakan rasa asam pada dodol yaitu terasa agak asam. Pada persentase 55% sebanyak 4 panelis (80%) menyatakan bahwa rasa dodol terasa agak asam dan 1 panelis (20%) menyatakan rasa dodol terasa asam. Kemudian pada persentase 65% sebanyak 3 panelis (60%) menyatakan dodol terasa asam, 2 panelis (40%) menyatakan rasa dodol terasa agak asam. Kesimpulan untuk hasil validasi aspek rasa asam dodol albedo semangka penambahan sari asam jawa dengan persentase 45% & 65% memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,2 dengan kategori Rasa asam.

Berdasarkan hasil uji kualitas aspek rasa tepung ketan pada table di atas menunjukkan bahwa dodol albedo semangka penambahan sari asam jawa dengan persentase 45% sebanyak 3 panelis (60%) menyatakan aspek rasa tepung ketan pada dodol yaitu tidak terasa tepung ketan, sebanyak 1 panelis (20%) menyatakan rasa tepung ketan pada dodol yaitu agak terasa tepung ketan, dan 1 panelis (20%) menyatakan terasa tepung ketan. Pada persentase 55% sebanyak 3 panelis (60%) menyatakan aspek rasa tepung ketan pada dodol yaitu tidak terasa tepung ketan, sebanyak 1 panelis (20%) menyatakan rasa tepung ketan pada dodol yaitu agak terasa tepung ketan, dan 1 panelis (20%) menyatakan terasa tepung ketan. Kemudian pada persentase 65% sebanyak 3 panelis (60%) menyatakan aspek rasa tepung ketan pada dodol yaitu tidak terasa tepung ketan, sebanyak 1 panelis (20%) menyatakan rasa tepung ketan pada dodol yaitu agak terasa tepung ketan, dan 1 panelis (20%) menyatakan terasa tepung ketan. Kesimpulan untuk hasil validasi aspek rasa tepung ketan pada dodol albedo semangka penambahan sari asam jawa dengan persentase 45%, 55%, dan 65% dengan rata-rata yang sama yaitu 4,2 dengan kategori tidak terasa tepung ketan.

Berdasarkan hasil uji kualitas aspek aroma asam jawa pada table di atas menunjukkan bahwa dodol albedo semangka penambahan sari asam jawa dengan persentase 45% sebanyak 3 panelis (60%) menyatakan aspek aroma asam jawa pada dodol yaitu agak beraroma asam jawa sebanyak 1 panelis (20%) menyatakan aspek aroma pada dodol yaitu

agak beraroma asam jawa dan 1 panelis (20%) menyatakan aspek aroma pada dodol yaitu tidak beraroma asam jawa. Pada persentase 55% sebanyak 3 panelis (60%) menyatakan bahwa dodol beraroma asam jawa dan 2 panelis (40%) menyatakan aspek aroma yaitu agak beraroma asam jawa. Kemudian pada persentase 65% 1 panelis (20%) menyatakan dodol sangat beraroma asam jawa, 1 panelis (20%) menyatakan dodol beraroma asam jawa, 2 panelis (40%) menyatakan dodol agak beraroma asam jawa dan 1 panelis (20%) menyatakan dodol tidak beraroma asam jawa. Kesimpulan untuk hasil validasi aspek aroma asam jawa pada dodol albedo semangka penambahan sari asam jawa dengan persentase 55% memiliki rata-rata tertinggi yaitu 3,6 dengan kategori beraroma asam jawa.

Berdasarkan hasil uji kualitas aspek kekenyalan pada table diatas menunjukkan bahwa dodol albedo semangka penambahan sari asam jawa dengan persentase 45% sebanyak 3 panelis (60%) menyatakan aspek kekenyalan pada dodol yaitu kenyal, 1 panelis (20%) menyatakan aspek kekenyalan pada dodol yaitu agak kenyal, dan 1 panelis (20%) menyatakan aspek kekenyalan pada dodol yaitu tidak kenyal. Pada persentase 55% 1 panelis (20%) menyatakan aspek kekenyalan pada dodol sangat kenyal, 2 panelis (40%) menyatakan aspek kekenyalan pada dodol yaitu kenyal dan 2 panelis (40%) menyatakan dodol agak kenyal. Kemudian pada persentase 65% 1 panelis (20%) menyatakan aspek kekenyalan yaitu sangat kenyal dan 4 panelis (80%) menyatakan aspek kekenyalan pada dodol yaitu kenyal. Kesimpulan untuk hasil validasi aspek kekenyalan dodol albedo semangka penambahan sari asam jawa dengan persentase 65% memiliki rata-rata tertinggi 4,8 dengan kategori kenyal.

Berdasarkan hasil uji kualitas aspek kelengketan di gigi pada table di atas menunjukkan bahwa dodol albedo semangka dengan persentase 45% sebanyak 1 panelis (20%) menyatakan untuk kelengketan di gigi dodol lengket, sebanyak 1 panelis (20%) menyatakan agak lengket dan 3 panelis (60%) menyatakan tidak lengket. Pada persentase 55% sebanyak 1 panelis (20%) menyatakan dodol agak lengket dan sebanyak 2 panelis (40%) menyatakan tidak lengket. Kemudian pada persentase 65% 3 panelis (60%) menyatakan dodol agak lengket di gigi dan 2 panelis (40%) menyatakan dodol tidak lengket. Kesimpulan untuk hasil kualitas aspek kelengketan di gigi yaitu dodol albedo semangka dengan persentase 65% memiliki rata-rata tertinggi yaitu 4,6 dengan kategori agak lengket.

Berdasarkan hasil kualitas pada aspek kelunakan pada table di atas menunjukkan bahwa dodol albedo semangka dengan penambahan sari asam jawa dengan persentase 45% sebanyak 2 panelis (40%) menyatakan dodol lunka, sebanyak 3 panelis (60%) menyatakan dodol agak lunak. Pada persentase 55% sebanyak 3 panelis (60%) menyatakan dodol lunak dan 2 panelis (40%) menyatakan agak lunak. Kemudian pada persentase 65% sebanyak 2 panelis (40%) menyatakan lunak, 2 panelis (40%) menyatakan agak lunak dan 1 panelis (20%) menyatakan tidak lunak. Kesimpulan hasil validasi aspek kelunakan pada dodol albedo semangka penambahan sari asam jawa dengan persentase 55% memiliki rata-rata tertinggi 4,2 dengan kategori lunak.

Berdasarkan hasil kualitas aspek kehalusan yang dilakukan pada 5 panelis ahli pada table di atas menunjukkan bahwa aspek kehalusan pada dodol albedo semangka penambahan sari asam jawa dengan persentase 45% sebanyak 1 panelis (20%) menyatakan sangat halus, 2 panelis (40%) menyatakan halus dan 2 panelis (40%) menyatakan agak halus. Pada persentase 55% sebanyak 3 panelis (60%) menyatakan dodol halus dan 2 panelis (40%) menyatakan dodol agak halus. Kemudian pada persentase 65% sebanyak 1 panelis (20%) menyatakan halus dan 4 panelis (80%) menyatakan agak halus. Kesimpulan dari hasil data pada tabel di atas dodol albedo semangka dengan persentase 65% memiliki rata-rata tertinggi yaitu 4,8 dengan rentang kategori agak halus.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan hasil dari uji coba yang sudah dilakukan kepada 5 orang panelis terlatih dengan menggunakan uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa dodol albedo semangka dengan penambahan sari asam jawa 55% merupakan varian dodol yang terbaik dari keseluruhan aspek. Setelah dilakukan uji coba makan harapannya albedo semangka dan sari asam jawa dapat digunakan sebagai bahan tambahan pada produk olahahan lain.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- BPOM. (2022, Desember 08). *Teknologi Pengolahan Dodol*. Retrieved from Istana UMKM: <https://istanaumkm.pom.go.id/>
- Gardjito, M. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- G. S., S., Ahza, A. B., & Suyatna, N. E. (2018). Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol. *Jurnal Pangan*, 27, 225-234.
- J., Kanggeyan, M. P., & S. (2020). Pembuatan Dodol Asam Jawa Menggunakan Pengujian Organoleptik. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3.
- Kadir, S. (2022). *Kuliner Bergizi Berbasis Budaya*. CV. Absolute Media.
- Murtini, E. S., & et al. (2022). *Teknologi Pengolahan Buah Tropis Indonesia*. Malang: UB Press.
- Prayitno, S. A., & Agustini, M. (2018). Pemanfaatan Ampas Sari Buah Apel Sebagai Bahan Dasar Pembuat Dodol. *Jurnal Asawika*, 2, 13-17
- Supriadi, L. N., Damiati, & Masdarini, L. (2017). Study Eksperimen Dodol Kulit Buah Naga Merah *Hylocereus Costaricensis*. *Jurnal Bosaparis*, 8. <https://doi.org/10.23887/jjpkk.v8i2.16004>
- Sutrisna, H.I.1998. Ekstrasi dan Karakteristik Pektin Albedo Semangka. Skripsi Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta
- Wati, M., & Honilesti, R. (2019). Analisis Kualitas Dodol Ekstrak Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 2, 107-117
- Yusni, & Widodo, S. (2018). Pembuatan Selai Dari Kulit Semangka. *Prosding Seminar Nasional*, 1.