

**KARAKTERISTIK KIMIA DAN SIFAT SENSORIS DODOL
KRASIKAN DENGAN PERBANDINGAN TEPUNG MOCAF
(*Modified Cassava Flour*)**

**Oleh
ANATASYA ENI LESTARI**



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG**

PALEMBANG

2025

**KARAKTERISTIK KIMIA DAN SIFAT SENSORIS DODOL
KRASIKAN DENGAN PERBANDINGAN TEPUNG MOCAF
(*Modified Cassava Flour*)**

**Oleh
ANATASYA ENI LESTARI**

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

**Pada
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG**

PALEMBANG

2025

HALAMAN PENGESAHAN

**KARAKTERISTIK KIMIA DAN SIFAT SENSORIS DODOL
KRASIKAN DENGAN PERBANDINGAN TEPUNG MOCAF
(*Modified Cassava Flour*)**

Oleh
ANATASYA ENI LESTARI
432020018

Telah dipertahankan pada ujian 29 Agustus 2025

Pembimbing Utama,



Ir. Suvatno, M.Si

Pembimbing Pendamping,



Ir. Dasir, M.Si

Palembang, 9 September 2025

Dekan
Fakultas Pertanian
Universitas Muhammadiyah Palembang



Dr. Helmizurvani, S.Pi., M.Si
NIDN/NBM. 0210066903/959874

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama	: Anatasya Eni Lestari
Tempat/Tanda Lahir	: Karang Endah, 21 Januari 2001
NIM	: 432020018
Program Studi	: Teknologi Pangan
Perguruan Tinggi	: Universitas Muhammadiyah Palembang

Menyatakan Bahwa :

1. Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri dan disusun sendiri dengan sungguh-sungguh serta bukan merupakan penjiplakan karya orang lain. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa pernyataan ini tidak benar, maka saya sanggup menerima sanksi pembatalan skripsi ini dan segala konsekuensinya.
2. Saya bersedia untuk menanggung segala bentuk tuntutan hukum yang mungkin timbul jika terdapat pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.
3. Memberikan hak kepada Perpustakaan Universitas Muhammadiyah Palembang untuk menyimpan di media secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu izin dari saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Palembang, 22 Agustus 2025



Anatasya Eni Lestari

Motto :

“Hatiku Tenang karena Mengetahui Bahwa apa yang Melewatkanku tidak akan pernah menjadi Takdirku, dan apa yang ditakdirkan untukku tidak akan pernah Melewatkanku.”

Umar bin Khattab

Jika Kamu Ingin Berhenti, Pikirkan Tentang Mengapa Kamu Memulainya.

Anonim

RINGKASAN

ANATASYA ENI LESTARI. Karakteristik kimia dan sifat sensoris dodol krasikan dengan perbandingan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) (dibimbing oleh **SUYATNO** dan **DASIR**).

Mengetahui perbandingan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) terhadap karakteristik kimia dan sifat sensoris dodol krasikan. Penelitian ini dilaksanakan di laboratorium Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang pada bulan November 2023 sampai bulan Agustus 2025. Metode yang digunakan dalam metode Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang disusun secara non Faktorial yang terdiri dari lima perlakuan P0 (Tepung Beras Ketan 100%, Tepung Mocaf 0%), P1 (Tepung Beras Ketan 20%, Tepung Mocaf 80%), P2 (Tepung Beras Ketan 40%, Tepung Mocaf 60%), P3 (Tepung Beras Ketan 60%, Tepung Mocaf 40%), dan P4 (Tepung Beras Ketan 80%, Tepung Mocaf 20%) yang diulang sebanyak tiga kali untuk analisis kadar air dan kadar gula, dan diulang sebanyak 25 kali (jumlah panelis) untuk analisis sifat sensoris. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung mocaf (*Modified Cassava Flavor*) berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air. Kadar air tertinggi terdapat pada perlakuan P0 (tanpa tepung mocaf 0%) dengan nilai rata-rata 24,72% dan kadar air terendah pada perlakuan P4 (mocaf 20%) dengan rata-rata 20,74%. Berpengaruh nyata terhadap kadar gula, kadar gula tertinggi terdapat pada P4 (mocaf 20%) dengan rata-rata 34,11 dan terendah pada P0 (tanpa tepung mocaf 0%) dengan nilai rata-rata 32,47%. analisis sifat sensorisnya meliputi warna 3,60 dengan kriteria yaitu agak disukai panelis, aroma 3,40 dengan kriteria yaitu agak disukai panelis, rasa 3,68 dengan kriteria yaitu agak disukai panelis, tekstur 3,56 dengan kriteria yaitu agak disukai panelis.

SUMMARY

ANATASYA ENI LESTARI. *Chemical Characteristics and Sensory Properties of Dodol Krasikan with the Substitution of Mocaf (Modified Cassava Flour)* (supervised by **SUYATNO** and **DASIR**).

This study aimed to determine the effect of mocaf (Modified Cassava Flour) substitution on the chemical characteristics and sensory properties of dodol krasikan. The research was conducted at the Laboratory of the Faculty of Agriculture, Muhammadiyah University of Palembang, from November 2023 to August 2025. The experimental design used was a Randomized Block Design (RBD), arranged in a non-factorial manner, consisting of five treatments: P0 (100% glutinous rice flour, 0% mocaf flour), P1 (20% glutinous rice flour, 80% mocaf flour), P2 (40% glutinous rice flour, 60% mocaf flour), P3 (60% glutinous rice flour, 40% mocaf flour), and P4 (80% glutinous rice flour, 20% mocaf flour). Each treatment was repeated three times for moisture content and sugar content analysis, and 25 times (panelists) for sensory evaluation. The results showed that the addition of mocaf (Modified Cassava Flour) had a highly significant effect on moisture content. The highest moisture content was found in P0 (without mocaf, 0%) with an average value of 24.72%, while the lowest was in P4 (20% mocaf flour) with an average value of 20.74%. It also had a significant effect on sugar content, with the highest sugar content found in P4 (20% mocaf flour) at an average of 34.11%, and the lowest in P0 (without mocaf, 0%) at an average of 32.47%. The sensory analysis showed that dodol krasikan scored 3.60 for color, 3.40 for aroma, 3.68 for taste, and for texture 3.56, were all categorized as moderately liked by the panelists.

KATA PENGANTAR

Puji Syukur Kehadirat Allah SWT Yang Maha Pengasih Lagi Maha Penyayang yang telah memberikan rahmat, dan karunia-Nya. Sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Karakteristik Kimia dan Sifat Sensoris Dodol Krasikan dengan Perbandingan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*)” yang merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana Teknologi Pangan.

Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan menambah pengetahuan para pembaca. Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dekan Fakultas Pertanian, Dr. Helmizuryani, S.Pi., M.Si.
2. Dosen Pembimbing, Ir. Suyatno., M.Si dan Ir. Dasir., M.Si yang telah meluangkan waktu untuk memberikan pengarahan dan bimbingan sehingga skripsi ini bisa terselesaikan.
3. Kedua orangtua saya, Ayahanda Endi Suhendi dan Ibunda Sartiyah sebagai motivator terbesar yang telah memberikan do’a dan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi.
4. Mbah Rebinah, Bapak Waliyadi, Ibu Sri Astuti, Lia, Fikri yang telah membantu, membimbing, dan pengarahan dalam proses penelitian sampai skripsi ini selesai.
5. Kedua adik saya, Ananta Bagus Cristiyandi dan Ananeta Meiditiya yang selalu memberikan semangat dan bantuan dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Seluruh keluarga besar Mbah Busri, Mbah Juariah, Eyang Sukarya Uni.
7. Dina Rahmadani, S.Pd. dan Ibu Suliyatini yang telah memberikan tempat tinggal selama perkuliahan.
8. Terima kasih untuk Pratiwi, S.P. atas kesabaran dan keramahan dalam membantu proses administrasi pendaftaran kuliah, dan menjadi sumber motivasi bagi saya dalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Terima kasih kepada Tri Wahyudi
10. Sahabat seperjuanganku Arni, Haisa, Selva, Teguh, David, Andesta, Alfando, Putri Yuliana, dan Wildan.

11. Teman-teman Teknologi Pangan angkatan 2020.
12. Teman-teman Teknologi Pangan angkatan 2021.
13. Tanzania Siti Patimah, S.Pd. dan Khairunnisa, teman-teman dari tim Dream Story Bouquet.
14. Terima kasih kepada teman-teman Karang Taruna Dusun 2 Embacang Kelekar.
15. Terima kasih kepada Aqeela Calista, Harry Vaughan, Arya Mohan, serta seluruh pihak yang terlibat dalam sinetron *Asmara Gen Z*, yang melalui karya dan perannya telah memberikan inspirasi, semangat, serta nilai positif tentang perjuangan, persahabatan, dan keteguhan hati, sehingga turut memotivasi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Palembang, September 2025

Penulis

RIWAYAT HIDUP

ANATASYA ENI LESTARI dilahirkan di Karang Endah, pada tanggal 21 Januari 2001, merupakan anak pertama dari tiga bersaudara dari Bapak Endi Suhendi dan Ibu Sartiyah.

Pendidikan Sekolah Dasar telah diselesaikan pada Tahun 2013 di SD Negeri 5 Gelumbang, Sekolah Menengah Pertama Tahun 2016 di SMP Negeri 2 Gelumbang, Sekolah Menengah Atas Tahun 2019 di SMA Negeri 1 Gelumbang. Penulis terdaftar sebagai mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang Tahun 2020 Program Studi Teknologi Pangan.

Pada bulan Februari 2023 penulis mengikuti Program Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Perkebunan Nusantara VII unit Sungai Lengi Kecamatan Gunung Megang Kabupaten Muara Enim Provinsi Sumatera Selatan dan pada Bulan Juli 2023 penulis mengikuti Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) angkatan 60 di Desa Lebu Rarak 2 Kecamatan Pedamaran Kabupaten Ogan Komering Ilir Provinsi Sumatera Selatan.

Pada bulan November 2023 penulis melaksanakan penelitian tentang “Karakteristik Kimia dan Sifat Sensoris Dodol Krasikan dengan Perbandingan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*).”

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan dan manfaat	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Landasan Teori	4
2.2 Hipotesis	14
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	15
3.1 Tempat dan Waktu	15
3.2 Bahan dan Alat	15
3.3 Metode Penelitian	15
3.4 Analisis Statistik	17
3.5 Cara Kerja	20
3.6 Peubah yang diamati	22
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	26
4.1 Hasil	26
4.2 Pembahasan	33
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	40
4.1 Kesimpulan	40
4.2 Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	45

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Syarat Mutu Dodol Menurut SNI 01-2986-1992.....	6
2. Kandungan Tepung Beras Ketan.....	7
3. Kandungan Gizi Tepung Mocaf per 100 gram.....	9
4. Komposisi Kimia Gula Aren per 100 gram	11
5. Kandungan Gizi Gula Tebu per 100 gram	13
6. Kandungan Santan kelapa peras tanpa air.....	14
7. Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>) dengan Tepung Beras Ketan pada Dodol Krasikan	16
8. Tingkat Perlakuan Perbandingan Tepung Mocaf pada Pembuatan Dodol Krasikan.....	16
9. Pengacakan Perlakuan Perbandingan Tepung Mocaf Berdasarkan Kelompok	16
10. Daftar Analisis Keragaman Rancangan Acak Kelompok (RAK) Non Faktorial	17
11. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur Dodol Krasikan dengan Perbandingan Tepung Mocaf.....	24
12. Uji BNJ Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf terhadap Kadar Air Dodol Krasikan.....	26
13. Uji BNJ Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf terhadap Kadar Gula Dodol Krasikan.....	27
14. Uji BNJ Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf terhadap Warna Dodol Krasikan	29
15. Uji BNJ Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf terhadap Aroma Dodol Krasikan	30
16. Uji BNJ Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf terhadap Rasa Dodol Krasikan	31
17. Uji BNJ Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf terhadap Tekstur Dodol Krasikan	32

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Dodol Krasikan	5
2. Tepung Beras Ketan	7
3. Tepung Mocaf	9
4. Gula Aren	11
5. Gula Pasir	12
6. Santan	13
7. Diagram Alir Pengolahan Tepung Beras Ketan Putih.....	20
8. Diagram Alir Pengolahan Dodol Krasikan	21
9. Nilai Rata-rata Hasil Uji Kadar Air.....	27
10. Nilai Rata-rata Hasil Uji Kadar Gula	28
11. Nilai Rata-rata Hasil Uji Hedonik terhadap Warna.....	29
12. Nilai Rata-rata Hasil Uji Hedonik terhadap Aroma.....	31
13. Nilai Rata-rata Hasil Uji Hedonik terhadap Rasa	32
14. Nilai Rata-rata Hasil Uji Hedonik terhadap Tekstur.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Kuisioner Uji Sensoris Warna Dodol Krasikan dengan Perbandingan Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>)	45
2. Kuisioner Uji Sensoris Aroma Dodol Krasikan dengan Perbandingan Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>).....	46
3. Kuisioner Uji Sensoris Rasa Dodol Krasikan dengan Perbandingan Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>).....	47
4. Kuisioner Uji Sensoris Tekstur Dodol Krasikan dengan Perbandingan Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>)	48
5. Data Pengujian Kadar Air Dodol Krasikan dengan Perbandingan Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>)	49
6. Data Analisis Kadar Air (Anova) Dodol Krasikan dengan Perbandingan Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>).....	49
7. Teladan Pengolahan Data Dodol Krasikan dengan Perbandingan Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>)	49
8. Data Pengujian Kadar Gula Dodol Krasikan dengan Perbandingan Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>)	52
9. Data Analisis Kadar Gula (Anova) Dodol Krasikan dengan Perbandingan Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>)	52
10. Teladan Pengolahan Data Dodol Krasikan dengan Perbandingan Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>)	52
11. Data Uji Hedonik Perbandingan Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>) terhadap Warna Dodol Krasikan	55
12. Pengolahan Data Hasil Penelitian Uji Hedonik Perbandingan Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>) terhadap Warna Dodol Krasikan	56
13. Data Uji Hedonik Perbandingan Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>) terhadap Aroma Dodol Krasikan	58
14. Pengolahan Data Hasil Penelitian Uji Hedonik Perbandingan Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>) terhadap Aroma Dodol Krasikan ...	59

	Halaman
15. Data Uji Hedonik Perbandingan Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>) terhadap Rasa Dodol Krasikan	61
16. Pengolahan Data Hasil Penelitian Uji Hedonik Perbandingan Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>) terhadap Rasa Dodol Krasikan	62
17. Data Uji Hedonik Perbandingan Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>) terhadap Tekstur Dodol Krasikan	64
18. Pengolahan Data Hasil Penelitian Uji Hedonik Perbandingan Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>) terhadap Tekstur Dodol Krasikan ..	67
19. Alat dan Bahan Pembuatan Dodol	67
20. Penimbangan Bahan Pembuatan Dodol	67
21. Pembuatan Dodol	67
22. Hasil Pembuatan Dodol	68
23. Pelaksanaan Analisis Sifat Sensoris Menggunakan Uji Hedonik	68

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dodol merupakan salah satu jenis makanan tradisional yang diproduksi melalui pengolahan pangan yang dibuat dari campuran tepung beras ketan putih, gula pasir, gula merah, santan kelapa, garam, yang dididihkan hingga menjadi kental dan berminyak tidak lengket, yang selanjutnya setelah pendinginan membentuk pasta akan menjadi padat, kenyal dan dapat diiris. Tekstur merupakan karakteristik fungsional yang diinginkan dari dodol yang berhubungan dengan sifat struktural produk pangan olahan, (Lukito *et al.*, 2017) Jenis dodol sangat beragam tergantung keragaman campuran tambahan dan juga cara pembuatannya. Jenis makanan ini berkadar air sekitar 10-40% sehingga tidak efektif untuk pertumbuhan bakteri, tidak mudah rusak, serta tahan terhadap penyimpanan yang cukup lama tanpa proses pengawetan (Breemer *et al.*, 2010; Yulianti, 2019).

Setiap jenis dodol memiliki ciri khas yang membuatnya unik dan menggambarkan kekayaan kuliner Indonesia. Variasi bahan dasar dan cara pembuatan yang berbeda di setiap daerah menunjukkan kreativitas masyarakat Indonesia dalam mengolah makanan tradisional ini.

Salah satu jenis dodol yang ada di Indonesia adalah dodol krasikan. Dodol krasikan adalah dodol yang memiliki tekstur sedikit kasar. Tekstur kasar dodol krasikan ini didapatkan dari beras ketan yang sudah disangrai lalu digiling agak kasar. Dodol krasikan terbuat dari campuran tepung beras ketan putih, gula pasir, gula merah, santan kelapa, garam, yang di masak hingga menjadi kental dan berminyak tidak lengket dan apabila dingin pasta akan menjadi padat, kenyal dan dapat diiris. Proses pembuatan dodol krasikan dimulai dengan pembuatan tepung beras ketan, pencampuran dan pengadukan dodol krasikan hingga disajikan dalam kemasan kecil berbentuk dadu. Dengan ciri khas yang cukup unik ini, dodol krasikan memiliki keunggulan dari produk dodol (jenang) yang ada di daerah lain yang cenderung memiliki tekstur yang hampir sama (Fathoni, 2016).

Tepung beras ketan putih memberi sifat kenyal sehingga dapat membentuk tekstur dodol menjadi elastis. Pati yang mengandung amilopektin tinggi lebih

cocok diaplikasikan sebagai pengental, yang akan menghasilkan tekstur pasta yang kental dan lebih lengket (Wardhani, 2022). Tepung beras ketan putih mengandung zat gizi yang cukup tinggi yaitu karbohidrat 80%, lemak 4%, dan air 10%. Pati tepung beras ketan putih mengandung amilosa sebesar 1% dan amilopektin sebesar 99% (Akbariansyah *et al.*, 2021)

Penggunaan tepung mocaf dalam pembuatan dodol krasikan dapat memiliki beberapa manfaat alternatif. Tepung mocaf merupakan alternatif pengganti terigu, berasal dari singkong yang telah dimodifikasi dengan perlakuan fermentasi, sehingga dihasilkan tepung singkong dengan karakteristik mirip terigu. Tepung mocaf dipilih dalam pembuatan dodol karena berpengaruh pada kimia dan sifat sensoris dodol menjadi lebih kenyal dan dapat dikonsumsi untuk orang yang memiliki alergi atau intoleransi gluten. Keunggulan dari tepung mocaf yaitu memiliki kandungan kalsium, fosfor, serta, kaya vitamin C, mengandung fitoestrogen yang berfungsi untuk mencegah menopause dini yang biasa terjadi pada wanita (Kurniawan *et al.*, 2022).

Berdasarkan penelitian Kurniawan *et al.*, (2022) dalam pengolahan gelamai buah pedada (*Sonneratia caseolaris*), dengan perbandingan buah pedada 10% : tepung mocaf 60% : tepung ketan 30% menunjukkan bahwa penambahan tepung mocaf pada pengolahan gelamai buah pedada berpengaruh pada tingkat kesukaan panelis dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur.

Menurut Mudianto (2017), hasil penelitian penambahan tepung mocaf 50% pada dodol tepung mocaf tidak mempengaruhi rasa tekstur, atau warna produk dodol secara signifikan. Tepung mocaf memiliki protein yang rendah namun kandungan karbohidrat yang tinggi. Tepung mocaf dapat membantu meningkatkan daya simpan dodol, karena kandungan asam sitrat yang terdapat dalam tepung mocaf berfungsi sebagai pengawet alami. Dari latar belakang diatas, maka penulis akan melakukan penelitian dengan judul "Karakteristik Kimia dan Sifat Sensoris Dodol Krasikan dengan Perbandingan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*)".

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh perbandingan tepung mocaf terhadap karakteristik kimia dan sifat sensoris dodol krasikan ?

1.3. Tujuan

Mengetahui pengaruh perbandingan tepung mocaf terhadap karakteristik kimia dan sifat sensoris dodol krasikan.

1.4. Manfaat Penelitian

Dapat memberikan pemahaman tentang bagaimana tepung mocaf mempengaruhi karakteristik kimia dan sifat sensoris dodol krasikan

DAFTAR PUSTAKA

- Akbariansyah, F., Bahar, A., Handayani, S., dan Suwardiah, D. K. 2021. Pengaruh Penambahan Purre Wortel (*Daucus carota L*) dan Jumlah Santan terhadap Sifat Organoleptik Jenang Jubung. *Jurnal Tata Boga*, 10(2):334-343.
- Arifa, L. M., dan Mustaniroh, S. A. 2018. Analisis Kebutuhan Konsumen dalam Pengembangan Jenang dengan Metode Fuzzy Quality Function Deployment (FQFD)[Analysis of Consumer Needs for Jenang Development with Fuzzy Quality Function Deployment (FQFD) Method]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 23(1):1-12.
- Association of Official Analytical Chemists 2012. Metode Resmi Analisis AOAC International (Edisi ke-19). Gaithersburg, MD: AOAC International.
- Astuti, S. D., Nuraeni, I., Pamungkas, B. I., Wijayanti, N., dan El Kiyat, W. 2023. Optimasi Formula dan Karakterisasi Dodol Buah Salak dengan Tepung Singkong Termodifikasi sebagai Bahan Pengisi. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(1):135-144.
- Astuti, W., dan Suryani, N. 2016. Pengaruh Komposisi Tepung Ketan dan Mocaf terhadap Kualitas Dodol Pisang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(2):33–40.
- Ayu, D. F., Ali, A., dan Steward, D. Pembuatan Dodol Ampas Sirup Nenas (*Ananas comosus L. Meer*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Gula Aren. *Jurnal Penelitian (Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah)*, 18(2).
- Breemer, R., Polnaya, F. J., dan Rumahrupute, C. 2010. Pengaruh Konsentrasi Tepung Beras Ketan terhadap Mutu Dodol Pala. *Jurnal Budidaya Pertanian*, 6(1):17-20.
- Fathona, A. Y., Kamsiah, K., Wahyu, T., Suryani, D., dan Kusdalinah, K. 2022. Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus commerrsoni*) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) terhadap Daya Terima dan Kadar Protein Kue Bay Tat sebagai Alternatif Kudapan Ibu Hamil Disertasi doktor, Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
- Fathoni, M. I. 2016. Analisis usaha industri jenang krasikan di Kabupaten Sukoharjo. *Agrista*, 4(3).

- Firdaus, R., Indriyani, I., dan Ulyarti, U. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Ketan dan Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*) dalam pembuatan Dodol. In Seminar Nasional Pembangunan Pertanian Berkelanjutan Berbasis Sumber Daya Lokal (pp. 418-431).
- Fuadah, L., Asyari, R. P., Febriyana, V., dan Sayekti, T. 2022. Inovasi Jenang Berbahan Limbah Kulit Durian dengan Fortifikasi Tulang Lele. Jurnal Tadris IPA Indonesia, 2(1):56-66.
- Hanafiah, K.A. 2017. Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi. PT Rajagrafindo Persada. Depok
- Herlina, M. 2015. Pengaruh Ukuran Partikel Tepung terhadap Sifat Fisik dan Aplikasinya dalam Produk Pangan, 26(2):123-131.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan (Gelatinisation profile of several flour formulations for estimating cooking behaviour). Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research), 35(1):13-22.
- Isnaningrum, I., dan Wahab, M. A. 2023. Eksplorasi Etnomatematika pada Kue Tradisional di Daerah Magelang. Jurnal Ilmu Pendidikan dan Sosial, 1(4):499-508.
- Ivani, T.P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5(2):66-73.
- Jariyah, H., Munarko, H., Winarti, S., Anggaresta, A., & Juhariyah 2024. Biskuit mangrove: Aspek kesehatan, regulasi, dan sertifikasi. Surabaya: Unisma Press.
(<https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=6NbtEAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Biskuit+Mangrove%3B> diakses 12 Juni 2024)
- Jassin, E. 2018. Pengembangan Industri Mocaf (*Modified Cassava Flour*) untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat di Kecamatan Mangarabombang Kabupaten Takalar. Jurnal Dinamika Pengabdian, 4(1):42-54.
- Juliana, J., Kanggeyan, M. P., dan Sherly, S. 2020. Pembuatan Kreasi Produk camilan dodol asam Jawa menggunakan pengujian organoleptik. Jurnal Abdimas Berdaya: Jurnal Pembelajaran, Pemberdayaan dan Pengabdian Masyarakat, 3(01):57-75.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia 2024. Dodol. (<https://kbbi.web.id/dodol>, diakses 30 Agustus 2025)
- Kamus Besar Bahasa Indonesia 2024. Krasikan. (<https://kbbi.web.id/krasikan>, diakses 30 Agustus 2025)

- Kamus Besar Bahasa Indonesia 2024. Tepung. (<https://kbbi.web.id/tepung>, diakses 30 Agustus 2025)
- Karurung, N. S. 2022. Studi Pembuatan Dodol Ketan Putih dengan Penambahan Jahe Emprit (*Zingiber officinale L.*) Disertasi doktor, Universitas Bosowa.
- Kelmaskosu, D., Breemer, R., dan Polnaya, F. J. 2015. Pengaruh Konsentrasi Tepung Beras Ketan terhadap mutu Dodol Pepaya. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1):19-24.
- Kumolontang, N. P. 2015. Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Cookies Santang. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(2):70-80.
- Kurniawan, H., Nur'aini, H., Prasetya, A., dan Moulina, M. 2022. Pengolahan Gelamai Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) dengan Substansi Tepung Mocaf. *Agriculture*, 17(2):126-137.
- Mela, E., Fadhillah, N., dan Mustaufik, M. 2020. Gula Kelapa Kristal dan Potensi Pemanfaatannya pada Produk Minuman. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 22(1).
- Mudianto, S. A., dan Bahar, I. A. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus carota L*) terhadap Sifat Organoleptik Jenang. *E-journal Boga Universitas Negeri Surabaya*, 5(1):97-104.
- Novitasari, R. 2013. Studi Pembuatan Dodol Pisang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1):48-56.
- Nurjanah, N. 2019. Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Dodol Berbasis Jagung Manis dan Rumput Laut Disertasi doktor, Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Omega, F. F. L. G. 2011. Pengaruh Penambahan Gliserol Dengan Berbagai Konsentrasi Terhadap Kualitas Jenang Dodol Selama Penyimpanan.
- Pratama, F. 2013. *Evaluasi Sensoris*. Unsri Press. Palembang
- Salim, C., Sembiring, V. A., dan Ayu, A. S. 2019. Pengolahan Tepung Bayam sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan dalam Pembuatan Klepon. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 6(1):489141.
- Saputra, A. W. 2022. Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Merah terhadap Sifat Sensoris Cookies.

- Setiavani, G., Ahza, A. B., dan Suyatma, N. E. 2018. Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol Processing Technology and Nutritional Improvements of Dodol. Pangan, 27(3):14.
- Simatupang, D., Efendi, R., dan Ali, A. 2016. Evaluasi Mutu Dodol dengan Variasi Penambahan Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*) dan Gula Pasir Disertasi Doktor, Universitas Riau.
- Singgih, W. D., dan Harijono, H. 2015. Pengaruh Substitusi Proporsi Tepung Beras Ketan dengan Kentang pada Pembuatan Wingko Kentang Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(4):1573-1583.
- Utami, P. S., Solikhin, M., Maulana, M. I., Pratama, I. D., Agustina, S. S., dan Arumsari, A. Y. 2024. Pendampingan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Jenang Krasikan di Dusun Barongan Desa Jamuskauman Kecamatan Ngluwar untuk Mendukung Pengembangan Ekonomi Digital. Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia, 4(3):479-484.
- Vinsensia, I. R., Bella Nina, M., dan Catarina, S. B. 2013. Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*dioscorea hispida dennst*) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan. Jurnal teknologi kimia dan industri, 2(2):246-256.
- Wahyuni, A. P., Rahmi, A., dan Hamyana, H. 2023. Rancangan Penyuluhan Teknologi Pembuatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) di Kelompok Wanita Tani Desa Sukowetan Kecamatan Karanganyar Kabupaten Trenggalek Disertasi Doktor, Polbangtan Malang.
- Wahyuni, S. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf terhadap Karakteristik Dodol Labu. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Udayana.
- Wardhani, A. P. 2022. Pengaruh Formulasi Pasta Bunga Rosella (*Hibiscus sabdarifa L.*) dan Tepung Beras Ketan Putih terhadap Karakteristik Sensori Dodol. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian, 6(2):149-158.
- Wulandari, R., dan Ralle, A. 2023. Pengaruh Perbandingan Gula Merah dan Gula Pasir terhadap Mutu Dodol Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus.*). AgrotekMas Jurnal Indonesia: Jurnal Ilmu Pertanian, 4(1):93-103.
- Yuliana, M., dan Widjanarko, S. B. 2013. Karakteristik Tepung Mocaf dan Potensinya sebagai Bahan Pangan Fungsional. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 1(1):1–10.

