

## Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pengeringan terhadap mutu panganan dodol rumput laut *Kapapyccusa alvarezii*. Penelitian pendahuluan diawali dengan menentukan suhu pengeringan dalam oven dengan menghitung suhu rata – rata matahari selama 3 hari. Penelitian utama yaitu pengujian organoleptik dengan metode uji mutu hedonik dan pengujian kimia yaitu kadar air dan kadar abu. Dodol yang diuji yaitu dodol yang telah melalui proses pengeringan matahari selama 3 hari (8 jam per hari), pengeringan oven selama 9 jam, 11 jam dan 13 jam. Analisis data uji organoleptik yaitu dengan analisis *kruskal walis* dan uji proksimat yaitu dengan rancangan acak lengkap (RAL) 2 kali ulangan, kemudian menentukan produk terpilih dengan menggunakan metode bayes. Hasil penelitian menunjukkan lama waktu pengeringan dodol mempengaruhi karakteristik mutu hedonik aroma, warna, kenampakan, tekstur dan kadar abu. Hasil uji organoleptik dodol rumput laut yang dikeringkan dengan matahari menunjukkan nilai yang lebih rendah dan nilai tertinggi terdapat pada perlakuan pengeringan oven selama 9 jam. Dodol yang dikeringkan dengan matahari sudah melewati batas maksimal kadar abu yang ditetapkan dalam SNI-01-2986-1992. Dodol yang dikeringkan 9 jam merupakan produk dodol terbaik dengan karakteristik Rasa khas dodol rumput laut sangat kuat, terasa sangat manis; kenampakan utuh, rapi, bersih; warna coklat kental cukup merata; aroma khas dodol rumput laut cukup kuat; kadar air 16,4 % dan kadar abu 1, 21%.