

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Dari hasil penelitian dan pembahasan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian ini menunjukkan perbandingan antara gula merah umbut sawit dan gula pasir berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar gula total, serat kasar, kadar abu, organoleptik warna, organoleptik tekstur, dan organoleptik rasa.
2. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perbandingan tepung beras ketan dengan tepung jagung memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar lemak, organoleptik tekstur, kadar gula total, kadar gula total, protein, serat kasar dan kadar aabu dan tidak memberikan pengaruh terhadap organolabtik warna, rasa, dan aroma.
3. Jika berdasarkan organoleptik, maka perbandingan antara gula merah dengan gula pasir, dan tepung beras ketan dengan tepung jagung, maka yang paling disukai yaitu pada perlakuan A1B3 dengan perbandingan dengan perbandingan gula merah dan gula pasir 80 : 20 dan perbandingan tepung ketan dengan tepung jagung 60 : 40.

B. SARAN

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan untuk penelitian selanjutnya agar menggunakan bahan baku nira sawit yang belum dijadikan gula merah dan pengaruh lama atau tidaknya umur simpan pada dodol itu sendiri supaya dodol yang dihasilkan lebih bervariasi.