

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Penambahan ekstrak jahe berpengaruh terhadap mutu dodol bengkuang, baik dari analisa kimia, analisa mikrobiologi dan uji organoleptik dodol bengkuang. Penambahan ekstrak jahe berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, antioksidan, kadar gula total dan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar lemak dan kadarprotein.
2. Perlakuan C dengan penambahan ekstrak jahe 10% pada dodol bengkuang merupakan produk yang paling disukai dengan tingkat penerimaan panelis terhadap warna 3.86, aroma 3.86, rasa 3.70, dan tekstur 3.96 dalam skala penilaian 5.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya agar mengakaji pengaruh suhu dan lama pemanasan terhadap sifat fisik dodol bengkuang serta penambahan gula yang tepat pada dodol bengkuang agar memenuhi SNI 01-2986-1992.