

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Penambahan selai kulit pisang berpengaruh terhadap mutu dodol pisang baik dari analisis kimia, fisik dan uji organoleptik dodol pisang. Penambahan selai kulit pisang berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, karbohidrat dan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein.
2. Perlakuan C dengan perbandingan selai kulit pisang 15% : selai buah pisang 85% merupakan perlakuan terbaik dengan nilai kadar air 33,49%, kadar abu 0,57%, kadar lemak 1,27%, kadar protein 0,18%, karbohidrat 83,37% dan serat kasar 3,46%, serta nilai yang paling disukai penulis terhadap warna 3,93 (suka), aroma 3,93 (suka), rasa 4,16 (suka), dan tekstur 3,96 (suka),

5.2 Saran

1. Untuk penelitian selanjutnya agar dapat menganalisis pengaruh penambahan konsentrasi gula terhadap umur simpan dodol pisang
2. Untuk peneliti selanjutnya dapat menambahkan bahan baku lain yang dapat meningkatkan kadar lemak dan kadar protein dodol pisang yang sesuai dengan SNI dodol

