

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan bubur lidah buaya dan kacang hijau dalam pembuatan dodol memberikan pengaruh nyata terhadap kandungan air,kadar lemak,dan antioksidan serta berpengaruh tidak nyata pada kadar abu, kadar protein, dan karbohidrat.
2. Formula terbaik berdasarkan hasil organoleptik pada penelitian ini yaitu perlakuan D (Lidah buaya 60g : Kacang hijau 60g) dengan kadar air 27.48%, abu 1.37%, lemak 2.20%, protein 5.01%, karbohidrat 63.94%, seratpangan 13.57%, aktivitas antioksidan 21.20%, angka lempeng total (ALT) $1,6 \times 10^2$ CFU/ml dan uji organoleptik dengan karakteristik rasa 3.9, tekstur 4.0, warna 3.7 dan aroma 3.9.

5.2 Saran

1. Untuk peneliti selanjutnya agar menganalisis umur simpan produk dodol dengan penambahan bubur lidah buaya dan kacang hijau.
2. Peneliti selanjutnya agar mendapatkan kadar air produk dodol yang sesuai dengan SNI.