

## II. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Perbandingan bubur kolang-kaling dan tepung ketan putih yang berbeda memberikan pengaruh terhadap karakteristik fisik, kimia maupun organoleptik dodol nangka yang dihasilkan. Perbandingan bubur kolang-kaling dan tepung ketan putih yang berbeda memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar lemak, kadar abu, kadar karbohidrat, warna dan uji organoleptik meliputi rasa dan tekstur serta tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein dan warna serta aroma dari hasil uji organoleptik.
2. Dari semua perlakuan, didapatkan perlakuan terbaik secara organoleptik yaitu dengan perbandingan 30% bubur kolang-kaling dan 70% tepung ketan putih (E). Produk ini memiliki kadar air sebesar 21,42%, kadar abu 0,63%, kadar lemak 0,81%, kadar protein 2,98%, kadar karbohidrat 74,16%, vitamin C 2,17 mg/100 g, kadar gula sukrosa 30,34% , kadar kalsium 146,81 mg/100 g dan kadar serat pangan sebesar 15,57% serta uji organoleptik yang meliputi warna 3,88 (suka), aroma 4,04 (suka), rasa 4,16 (suka) dan tekstur 4,08 (suka).

### 5.2 Saran

1. Untuk penelitian selanjutnya diharapkan dapat menguji umur simpan dan kemasan yang tepat untuk penyimpanan dodol nangka yang dihasilkan.
2. Diharapkan dapat menggunakan bahan tambahan lainnya untuk meningkatkan kadar lemak dari dodol yang dihasilkan agar memenuhi syarat yang telah ditetapkan oleh Standar Nasional Indonesia.