

## Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap produk dodol dengan menggunakan berbagai varietas kentang didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil uji yang telah dilakukan terhadap analisis mutu dodol dengan berbagai varietas kentang didapatkan angka kisaran berbagai sifatnya seperti berikut yaitu kadar air (11,66%-22,00%), kadar abu (0,77%-1,55%), kadar gula total (12,72%-20,39%), kadar lemak (1,57%-1,93%), kadar protein (4,14%-4,88%), dan angka lempeng total ( $3,49 \times 10^{-3}$ CFU/g  $3,62 \times 10^{-4}$ CFU/g).
2. Perlakuan terbaik adalah perlakuan C (varietas marina) dengan nilai rata-rata kadar air 18,00%, kadar abu 1,55%, kadar gula total 20,39%, kadar lemak 1,93%, kadar protein 4,88%, dan angka lempeng total  $3,62 \times 10^{-4}$ CFU/g.

