

BAB V PENUTUP

Berdasarkan hasil peneletian ini maka dapat dsimpulkan bahwa :

1. Kadar air, kadar gula, tekstur (kuat tarik), warna (*colori metri*), dan organoleptik (rasa), *overall* (tekstur, warna, aroma) dodol salak yang di hasilkan dipengaruhi oleh penambahan konsentrasi agar-agar dan gula pasir.
2. Perlakuan dengan hasil tertinggi untuk kadar air ada pada perlakuan penambahan agar-agar 1,5% dan gula pasir 75% yaitu 41%, gula reduksi ada pada perlakuan penambahan agar-agar 2,5% dan gula pasir 75% yaitu 4,06% , kuat tarik ada pada perlakuan penambahan agar-agar 2,5% dan gula pasir 75% yaitu 10,5 N/nm², *Lightness* tertinggi ada pada perlakuan penambahan agar-agar 1,5% dan gula pasir 25% yaitu sebanyak 60,166, *Redness* tertinggi ada pada perlakuan penambahan agar-agar 1,5% dan gula pasir 25% sebanyak 5,6, *Yellowness* tertinggi ada pada perlakuan penambahan agar-agar 1,5% dan gula pasir 25% yaitu sebanyak 9,1. Dan untuk hasil organoleptik rasa dan *overall* tertinggi ada pada perlakuan penambahan konsentrasi agar-agar 2,5% dan gula pasir 75% yaitu sebesar 6,60.
3. Kadar air dodol salak yang memenuhi SNI ada pada perlakuan penambahan konsentrasi agar-agar 1,5% dan gula pasir 25%.

5.2 Saran

Berdasarkan temuan dari penelitian ini penulis menyarankan beberapa saran yakni :

1. Dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai serat kasar dan serat pangan dari dodol salak. Untuk memastikan kandungan serat dari buah salak tidak banyak yang hilang karena proses pengolahan.
2. Dilakukan penelitian menggunakan bahan pengganti santan untuk mencegah ketengikan pada dodol.
3. Dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai bahan pengental pengganti tepung ketan dan agar-agar.
4. Dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai uji warna yakni sudut hue (h) dan perbedaan warna (Δ).

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 9925.10-1995, A. (1995). Lampiran 1. Prosedur Analisis Kadar Air dengan Metode Gravimetri (AOAC 925.10-1995). *Journal of Geotechnical and Geoenvironmental Engineering ASCE*, 120(11), 259.
- Anggaeni, T. T. K., & Pratama, A. (2021). Karakteristik Kimia Dodol Susu Substitusi Tepung Ketan dengan Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1), 32.
- Anggina, D., Dewi, N., Fajar Restuhadi, D., Pascasarjana, P., Agribisnis, M., Riau, U., Kampus Bina Widya, I. K., Baru, S., Tampan, K., & Pekanbaru, K. (2020). Strategi Pemasaran Agroindustri Dodol Rasa Buah Lokal Agroindustry Marketing Strategy of Local Fruit Taste Dodol. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 17(1), 1–12.
- Damayanti, M., & Hersoelistyorini, W. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih Terhadap Sifat Fisik Dan Sensori Stik. *Corporate Governance (Bingley)*, 10(1), 54–75.
- Datu, O. S., Lebang, J. S., & Lestari, U. S. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan, Analisis Total Fenol, Flavonid Dan Tanin Dari Ekstrak Buah Salak Olvie. 6(2), 117–122.
- Departemen Perindustrian. (2013). SNI Dodol No. 01-2986-2013.
- Eriyana, E., Syam, H., & Jamaluddin. (2018). Mutu dodol pisang berdasarkan substitusi berbagai jenis Pisang. 1–18.
- Faizah, M., Mufarrokhah, V., & Qomariah, U. K. N. (2022). Identifikasi karakteristik morfologi tiga jenis salak lokal (*Salacca zalacca*) salak manis, salak asam, salak asam manis di Desa Keras, Kecamatan Diwek, Kabupaten Jombang. *Agrovigor: Jurnal Agroekoteknologi*, 15(2), 133–139.

- Fitriani, A., & Mahanani, W. (2023). Panduan Praktikum Analisis Pangan. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan, 32–42.
- Hamid, S. (2017). Analisis Program Pemasaran Produk UMKM Dodol Garut. *Jurnal Manajemen & Bisnis Kreatif*, 2(1), 82–112.
- Hariyadi, P., & Hartati, A. (2014). Satuan Operasi Industri Pangan. In: *Pembersihan, Sortasi, dan Grading*. Universitas Terbuka, 1–38.
- Kurniawan, T. W., & Deglas, W. (2023). Pengaruh Penambahan Bubuk Agar sebagai Bahan Pengental terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Dodol Pepaya (*Carica papaya L.*). *Biofoodtech : Journal of Bioenergy and Food Technology*, 2(01), 23–34.
- Lukito, M. S., Giyarto, G., & Jayus, J. (2017). Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Dodol Hasil Variasi Rasio Tomat Dan Tepung Rumput Laut. *Jurnal Agroteknologi*, 11(1), 82.
- Manurung, V. H., Djarkasi, G. S. ., & L.E, L. (2013). Analisis Sifat Fisik Dan Kimia Buah Salak Pangu (*Salacca zalacca*) Dengan Pelilinan Selama Penyimpanan. *Cocos*, 3(5), 1–9.
- Mulyakin, S. (2020). Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Sirup Kersen. *Matara*, 134.
- Nopiyanti, N., & Riastuti, R. D. (2023). Pelatihan Pembuatan Dodol Jagung Pada Masyarakat Desa Yudha Karya Bakti Kecamatan Sukakarya Kabupaten Musi Rawas. *SAMBARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 7–12.
- Nurhayati, N., Asmawati, A., Ihromi, S., Marianah, M., & Saputrayadi, A. (2020). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Aplikasi Teknologi Pengolahan Dodol Nangka Dan Susu Biji Nangka Di Kabupaten Lombok Barat. *Selaparang Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 522.

- Oktaviani, R. D. (2022). Cemarkan Cendawan Perusak Pascapanen Buah Salak Sidempuan (Salacca Sumatrana) Skripsi Oleh Rahayu Dian Oktaviani Program Studi Biologi Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Medan Area Medan Cemarkan Cendawan Perusak Pascapanen Buah Salak Sidempuan.
- Prihatman,K.(2000).Salak.2,1–16. ristek.go.id/pertanian/salak.pdf
- Putri, A. P., Winarni, W., Ghazali, A., Herfandi, D., Prasetyo, A. D., & Choerunna'im, A. (2018). "21 Points" (Pusat Oleh-Oleh Inovasi Terpadu Salak) : Program Peningkatan Nilai Jual Dan Variasi Produk Buah Salak Di Km 21 Balikpapan. KUAT : Keuangan Umum Dan Akuntansi Terapan, 1(1), 1–7.
- Sari, W. P., Rosalina, D., Muttaqin, E. E., & Anggraini, D. N. (2019). Peningkatan Nilai Ekonomis Buah Jeruk dengan Pelatihan Pembuatan Dodol di Desa Lau Riman. Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan, 1(1), 65–70.
- Septiani, I. N., Basito, & Widowati, E. (2013). The Influence of Agar-Agar and Carrageenan Concentration on Physical, Chemical, and Sensory Characteristics of Red Guava Jam Slice (*Psidium guajava* L.). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, VI(1), 27–35.
- Smith, A., Liline, S., & Sahetapy, S. (2023). Analisis Kadar Abu Pada Salak Merah (*Salacca Edulis*) Di Desa Riring Dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat Provinsi Maluku. 10, 51–57.
- SNI. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori 01-2346-2006. BSN (Badan Standarisasi Nasional), 2–14.
- Sukmawati, Ayu M, M., & Widawati, L. (2015). Pengaruh Perlakuan Variasi Jenis Gula Terhadap Tingkat Kesukaan Dodol Pepaya (*Carica Vasconcellea*). Agritepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian, 1(1), 36–43.
- Suryani, I., Santoso, A., & Juffrie, M. (2010). Penambahan agar-agar dan pengaruhnya terhadap kestabilan dan daya terima susu tempe pada mahasiswa Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi Yogyakarta. Jurnal Gizi Klinik Indonesia, 7(2), 85.

- Tanjung, R. A., Karo-Karo, T., & Julianti, E. (2018). Pengaruh Penambahan Gula Pasir dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Gula Semut Nira Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis*, Jacq.). *Journal of Food and Life Sciences*, 2(2), 123–132.
- Triastuti, U. Y., & Priyanti, E. (2017). Pelatihan Pengolahan Buah Salak untuk Meningkatkan Potensi Salak. *Teknobuga*, 5(2), 24–33.

