

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Penambahan karagenan tidak memberikan berpengaruh yang signifikan terhadap tekstur (kuat tarik) dodol salak. Perlakuan dengan konsentrasi karagenan 3% menghasilkan nilai kuat tarik sebesar 0,2873 N, yang menunjukkan bahwa formulasi ini mampu memberikan kekuatan struktur yang cukup baik tanpa menyebabkan tekstur menjadi terlalu keras. Nilai tertinggi pada masing-masing parameter pada penambahan karagenan diperoleh pada kadar gula reduksi tertinggi dengan konsentrasi karagenan 0% sebesar 6,49%, kadar gula terendah pada konsentrasi karagenan 7% sebesar 6,16%, serta uji organoleptik pada rasa paling terbaik konsentrasi karagenan 0% sebesar 1,80 dan uji organoleptik yang terbaik pada (*overall*) keseluruhan pada konsentrasi karagenan 0% sebesar 2,10.
2. Penambahan karagenan tidak memberikan berpengaruh yang signifikan terhadap sifat fisik. Nilai tertinggi pada masing masing parameter pada penambahan karagenan pada *lightness* (L) konsentrasi karagenan 0% sebesar 49,90, *redness* pada tertinggi konsentrasi karagenan 5% sebesar 10,43, *yellowness* tertinggi pada konsentrasi karagenan 5% sebesar 4,47 , tekstur (kuat tarik) menunjukan konsentrasi karagenan paling tertinggi 0,2873 dan uji organoleptik pada rasa dan *over all* menunjukan pada konsentrasi karagenan pada rasa 0% sebesar 1,80 dan konsentrasi karagenan pada 0% sebesar 2,10.

3. Penambahan karagenan tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap sifat organoleptik. Nilai yang disukai pada masing masing parameter pada penambahan karagenan pada rasa 0% sebesar 1,80 dan konsentrasi karagenan sebesar 2,10 . Pada penambahan konsentrasi karagenan 9% sebesar 3,90 yang tidak disukai oleh panelis.

5.2 Saran

Berdasarkan temuan dari penelitian ini penulis menyarankan beberapa saran:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengkaji penggunaan bahan penstabil atau hidrokoloid jenis lain (misalnya agar-agar, pektin, atau gum arab untuk memperbaiki kualitas tekstur dodol salak.
2. Perlu melakukan penelitian lanjutan terhadap parameter analisis kadar air terhadap beberapa konsentrasi dodol salak, serta melakukan penelitian selanjutnya melakukan pengujian lanjutan terhadap daya simpan dan karakteristik sensoris dengan menggunakan panelis terlatih.

DAFTAR PUSTAKA

- Arif, A., R. 2017. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Belimbing Dewa (*Averrhoacarambola L*) Di Cv Winner Perkasa Indonesia Unggul Kota Depok Jawa Barat. *Repository.Uinjkt.Ac.Id*, 6–7. Apriansyah Ridwan Arif-Fst.Pdf
- Basito. 2009. Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Pada Pembuatan Dodol Yang Disubstitusi Dengan Wortel (*Daucus Carota*, Linn) Basito 1. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 2(2), 104.
- Basuki, E. K., Mulyani, T., Hidayati, L. 2014. Pembuatan Permen Jelly Nanas Dengan Penambahan Karagenan Dan Gelatin. *Jurnal Rekapangan*, 8(1), 39–49.
- Darmawati. 2019. Analisis Keragaman Salak (*Salacca Zalacca*) Varietas Merah Berdasarkan Morfologi Dan Anatomi Di Kabupaten Enrekang. *Skripsi. Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Alauddin*, 30.
- Diah .E. D., K. P., & N., Y. 2023. Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Permen Jeli Loloh Cem-Cem. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 12(4), 795.
- Elfahira, D., Hudi, L., & Nurbaya, S. 2022. The Effect Of *Gracilaria Verrucosa* Seaweed Flour Proportion With White Glutinous Rice Flour (*Oryza Sativa Glutinosa*) And Cmc (Carboxy Methyl Cellulose) Concentration On Physical And Chemical Characteristics Of Seaweed Dodol. *Procedia Of Engineering And Life Science*, 3(1).
- Elfahira, D. R., Hudi, L., & Nurbaya, S. R. 2022. The Effect Of *Gracilaria Verrucosa* Seaweed Flour Proportion With White Glutinous Rice Flour (*Oryza Sativa Glutinosa*) And Cmc (Carboxy Methyl Cellulose) Concentration On Physical And Chemical Characteristics Of Seaweed Dodol. *Procedia Of Engineering And Life Science*, 3(1).
- Erungan, A. C., Tampubolon, K., Patria, A. 2009. Pemanfaatan Keragenan Dari Rumput Laut (*Kappaphycus Alvarezii*) Pada Pembuatan Dodol Kentang. *Seminar Nasional Perikanan Indonesia*, 44(2), 8–10.
- Fakhrh., Unaida, R., Fitriani, H., Pane, N. H., Kinanti, W. 2024. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Buah Nipah (*Nypa Fruticans*) Menjadi Produk Bernilai Ekonomi Di Desa Paloh Gadeng. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 1(12), 2294–2299.
- Hadiati, S., Susiloadi, A., Budiyaniti, T. 2016. Perakitan Varietas Salak Sari Intan 48. *Jurnal Plasma Nutfa*, 18(1), 26.
- Haerani,B., Jamaludin.,Suardy. (2019). Modifikasi Mesin Pengaduk Dodol Skala Industri Rumah Tangga. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(2), 150–157.
- Juitaningtyas, T., Astuti, E., Tarmuji, A. (2020). Penguatan Teknologi Olah Buah Salak Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Produk. *Jurnal Inovasi Dan Penerapan Ipteks*, 8(2), 123–131.
- Kinanti, L. 2005. Analisis Kadar Gula Reduksi, Kadar Gula Total, Dan Kadar Pati. *Teknologi Industri Pangan*, 240210140103, 1–7.
- Mangumbas, E. P., Tuju, T. D. J., Sumual, M. F. 2021. Pengaruh Lama Perendaman

- Buah Salak (*Salacca Edulis Reinw*) Dalam Larutan Kapur Sirih Terhadap Sifat Sensoris Manisan Kering. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 12(1), 37.
- Masuku, M. A. Lawani, M., & Umasugi, E. 2020. Studi Kualitas Organoleptik Dodol Buah Pala. *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 13(2), 486–492.
- Mustofa., Botutihe.S. 2019. Rancang Bangun Dan Pengujian Alat Pengaduk Dodol. *Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo (Jtpg)*, 4(1), 26–33.
- Nafiah. H., Winarnih, Susatyo. W. E. B. 2012. Pemanfaatan Karagenan Dalam Pembuatan Nugget Ikan Cucut. *Indonesian Journal Of Chemical Science*, 1(1), 27–31.
- Nurainy, F., Nawansih., Sitanggang, M. (2018). Pengaruh Perbandingan Bubuk Coklat Dan Tepung Ketan Terhadap Sifat Kimia Dan Sensori Dodol Coklat [Effect Of The Comparison Of Cocoa Powder And Glutinous Rice Flour On The Chemical And Sensory Properties Of Chocolate Dodol]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 23(1), 21.
- Nurhayati, N., Chyani, F. A., Rahmawati, L., Ansori, M., R. 2023. Upaya Peningkatan Pemasaran Industri Kecil Menengah Dodol Mangga Hj Darmen. *Abdi Wiralodra : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 243–254.
- O., A. 2016. Uji Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Dodol Dengan Penambahan Terung Ungu Dan Kulit Buah Pepaya. 1–23.
- Ode. A., Savitri. I. K, L. S. 2023. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Rumput Laut Eucheuma Cottonii Characteristics Of Boba With The Addition Of Seaweed Eucheuma Cottonii Flour*. 03(3), 34–42.
- Pakaya, M., Nurhafanita., Aziz., Ali,G. S. 2024. *Characteristics Of Sweet Aroma Mango Dodol (Mangifera Indica L.) With The Addition Of Variations Of Glutinous Rice Flour (Oryza Sativa Glutinosa) And Granulated Sugar).* 8(2).
- Prihastuti, D., Abdassah, M. 2019. Karagenan Dan Aplikasinya Di Bidang Farmasetika. *Majalah Farmasetika.Com*, 4(5), 146–154.
- Putri, A. D. Y., Holinesti, R., & Gusnita, W., Siregar, J. 2024. Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Kualitas Dodol Buah Terong Belanda Dengan Variasi Penambahan Gula (Quality Of Dutch Eggplant Fruit Dodol With Added Sugar). *Jurnal Tata Boga*, 6(1), 40–46.
- Rahmayuni, Dewi. Y. K., Selfianti. D. 2023. Pemanfaatan Labu Kuning Dan Rumput Laut Dalam Pembuatan Dodol. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 115–123.
- Rini, I. D.S., Gunawan, A., Habib, I. A., Darmawan,D. I., Andhika, D., Arini, I, S., Wulandari, R. K., Fajriayah, F., Olfen, R. 2024. Pelatihan Pembuatan Selai Salak Pada Petani Salak Di Kelurahan Karang Joang Kota Balikpapan. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 1–6.
- Sadih, S. (2024). Teknik Penanganan Dan Penyimpanan Biji Kakao Terhadap Kadar Air, Suhu, Kelembaban Dan Cemarkan Jamur. *Journal Of Innovative Food Technology And Agricultural Product*, 02(01), 6–12.
- Sanusi, T., Rahmawati, Y., Yulia, C. 2023. Daya Terima Dodol Berbahan Dasar Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dengan Penambahan Karagenan. *Skripsi. Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknologi Dan Kejuruan, Universitas*

Pendidikan Indonesia, 1–18.

- Saputri, R. K., Bari, A., Nisak, S., Anti, T. R., Amelia, R. 2024. Penentuan Total Fenolik, Flavonoid Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Salak Wedi Sebagai Serum Anti-Aging. *Forte Journal*, 4(1), 199–210.
- Setiavani, G., Sugiono., Ahza, A. B., Suyatma, N. E. 2018. Teknologi Pengolahan Dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol. *Artikel Teknologi*, 27(3), 225–234.
- Syamsir, E. Sitanggang., P. D. 2010. Pengembangan Dodol Sebagai Pangan Darurat. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(2), 65–76.
- Wulandari, A. Prasanto, B. M., & Banyuro, P. I. 2024. Penggunaan Edible Coating Pati Kentang (*Amylum Solani*) Pada Buah Tomat (*Solanum Lycopersicum* L.). *Teknologi Hasil Pertanian*, September, 1–12.
- Y, Triastuti. U., Priyanti, E. 2017. Pelatihan Pengolahan Buah Salak Untuk Meningkatkan Potensi Salak. *Teknobuga*, 5(2), 24–33.
- Yoga, W. K., Rabani, G. A. 2022. Analisis Total Fenol, Total Flavonoid, Dan Total Tanin Pada Produk Minuman Probiotik Sari Buah Salak (*Salacca Zalacca*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(1), 69–76.