

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh konsentrasi gum arab dan gula pasir terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik jenang dodol salak, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan gum arab 0,2% menghasilkan nilai terbaik dari parameter kadar air, gula reduksi, warna, tekstur serta organoleptik jenang dodol salak
2. Penambahan gula pasir 12% menghasilkan nilai terbaik dari parameter kadar air, gula reduksi, warna, tekstur serta organoleptik jenang dodol salak
3. Penambahan gum arab 0,2% dan gula pasir 12% menghasilkan interaksi yang baik terhadap parameter *lightness* dan *yellowness*.

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 jenang dodol salak, untuk memastikan kandungan serat dari buah salak.
2. Dilakukan penelitian lanjutan terhadap kadar air sehingga sesuai SNI

3. Dilakukan pengujian lanjutan terhadap organoleptik untuk panelis terlatih

DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah, F., 2016. Uji Organoleptik Teh Herbal Dari Kulit Buah Salak Pondoh Hitam (*Salacca Edulis Reinw*) Sebagai Alternatif Minuman Penderita Diabetes. 4(June):2016.
- Agustin, F. A., 2019. *Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Fruit Leather Sirsak-Kulit Buah Naga Merah Dengan Penambahan Konsentrasi Gum Arab*.
- Ar, C., Sholihati, F., Hidayat, I., Safitri, Yanda., 2022. Pengaruh Konsentrasi Gum Arab Dan Gula Dalam Meningkatkan Mutu Fruit Leather Buah Kelapa (Cocos Nucifera). *Serambi Akadrmica Jurnal Pendidikan, Sains, Dan Humaniora* 10(6):706–7012.
- Astuti, S. D., Wijayanti, N., Pamungkas, B. I., Nuraeni, I., Kiyat, W. E., 2023. Optimasi Formula Dan Karakterisasi Dodol Buah Salak Dengan Tepung Singkong Termodifikasi Sebagai Bahan Pengisi. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 17(1):135–44.
- Bekti, E., Hardiyarningsih, F, A., Larasati, D., 2017. Berbagai Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Selai Labu Siam (*Sechium Edule*). 60:36–41.
- Christie, C. D. Y., Lestari, N. A., 2020. Identifikasi Morfologi Dan Kekerabatan Salak Di Jawa Timur. *Viabel: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Pertanian* 14(2):26–33.
- Ekaputri, M. N., 2022. Pengelolaan Buah Mangga Menjadi Cemilan ‘Dodol Enak. *Braz Dent J.* 33(1):1–12.
- 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).
- Fadlilah, A. D., Rosyidi., Susilo. A., 2022. Karakteristik Warna L* A* B* Dan Tekstur Dendeng Daging Kelinci Yang Difermentasi Dengan Lactobacillus Plantarum. *Wahana Peternakan* 6(1):30–37.
- Fahroji., 2011. Teknologi Pascapanen Dan Pengolahan Buah Salak. (341):1–13.
- Firdaus, R., Indriyani., Ulyarti., 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Ketan Dan Tepung Labu Kuning (*Curcubita Moschata*) Dalam Pembuatan Dodol. *Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi Tahun 0*:418–31.
- Gitawuri, G., Purwadi., Djalal., Rosyidi., 2014. Arabic Gum Addition On Red Guava Honey Drink In Terms Of Ph, Viscosity, Tpc And Organoleptic. *Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya* 1–8.
- Griselda, A., Hapsari, M. W., 2024. Fisikokimia Dan Sensoris Fruit Leather Melon (*Cucumis Melo Var. Cantalupensis*). 6(1):27–34.
- Harwadi, L., 2019. Kajian Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Beberapa Komponen Mutu Minuman Instan Kecipir (*Psophocarpus Tetragolobus*). *Skripsi* 1(1).
- Haryadi., Sa’iin., Suhardi., 2010. Modifikasi Proses Pembuatan Dodol. 29–33.
- Hendrik, R. H., Yuliani., Emmawati, A., 2022. Pengaruh Kombinasi Cmc Dan

- Gum Arab Terhadap Sensoris, Viskositas Dan Kestabilan Suspensi Sari Buah Mentimun. 10(1):1–52.
- Husdiana, N. Y., 2022. Pengaruh Konsentrasi Karagenan Dan Gula Pasir Terhadap Karakteristik Minuman Jelly Salak Pondoh (*Salacca Zalacca*). 1–178.
- Irfan, D., 2018. Pengaruh Konsentrasi Bahan Penstabil Dan Gula Terhadap Karakteristik Fruit Leather Buah Campolay (*Pouteria Campechiana*) (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Krisdayanti, L. K., Hajrah., Ramadhan, A. M., 2016. Uji Aktivitas Antihiperurisemia Ekstrak Etanol Biji Salak (*Salacca Zalacca* (Gaertn.) Voss.) Terhadap Tikus Putih Jantan Galur Wistar (*Rattus Norvegicus*) Yang Diinduksi Kalium Oksonat. 20–21.
- 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.
- Limanto, A., 2019. Stevia, Pemanis Pengganti Gula Dari Tanaman Stevia Rebaudiana.. *Jurnal Kedokteran Meditek* 23(61):1–12.
- Lukito, M. S., Giyarto., Jayus., 2017. Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Dodol Hasil Variasi Rasio Tomat Dan Tepung Rumput Laut. *Jurnal Agroteknologi* 11(1):82.
- Maharani, A. R., 2024. Pengaruh Konsentrasi Gum Arab dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Salak (*Salacca zalacca*). Skripsi. Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Katolik Widya Karya. Malang.
- Mardiani, I., Aryani, F., Muh, Y., Syauqi, A., 2021. Studi Pembuatan Dodol Dengan Konsentrasi Penambahan Salak (*Salacca Zalacca*) Yang Berbeda. *Buletin Poltanesa* 22(2):209–16.
- Nusa, M. I., Fuadi, M., Pulungan, W. A. P., 2012. Studi Pembuatan Dodol Pisang (*Musa Paradisiaca L*) Muhammad. 17(3):227–35.
- Pakaya, M., Nurhafnita., Aziz, R., 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).
- Praseptiangga, D. P., Aviany, T., Parnanto, N. H. R., 2016. Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Fruit Leather Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 9(1):71–83.
- Prayoga, P. R., Murtado., Yani, A. V., 2023. Analisis Sifat Kimia Dodol Labu Kuning Dengan Penambahan Isolate Soy Protein Sebagai Makanan Tradisional Tinggi Protein. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan* 12(1):29–33.
- Ratnawati, L., Afifah, N., 2018. Pengaruh Penggunaan Guar Gum, Carboxymethyl Cellulose (Cmc) Dan Karagenan Terhadap Kualitas Mi Yang Terbuat Dari Campuran Mocaf, Tepung Beras Dan Tepung Jagung. *Jurnal Pangan* 27(1):43–54.

- Rifqi, M., Sumantri, N. O., Amalia, L., 2022. Kadar Gula Reduksi, Sukrosa, Serta Uji Hedonic Pada Hard Candy Dari Penambahan Ekstrak Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*), Sukrosa, Dan Madu.. *Jurnal Agroindustri Halal* 8(1):75–85.
- Rizkina, A. T., Suliasih, N., Arief, D. Z., Yelliantty., 2024. Pengaruh Perbandingan Tepung Dan Jenis Gula Terhadap Karakteristik Dodol Labu Kuning (*Curcubita Moschata*).X(X):1–8.
- Robbiyan., Pandapotan, M. M., Apriani, R., 2021. Penentuan Kadar Flavonoid Dari Ekstrak Kulit Salak (*Salacca Zalacca*. Reinw). Berdasarkan Perbedaan Pengeringan Simplisia. *Lantanida Journal* 9(1):1–12.
- Rudianto., Harun, N., Efendi, R., 2015. Evaluasi Mutu Dodol Berbasis Tepung Ketan Dan Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*). 4(12):10–14.
- Sari, N. P. S. P. W., Wisaniyasa, N., Hatiningsih, S., 2022. Pengaruh Jenis Salak (*Salacca Edulis R.*) Dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Wine. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)* 11(2):226.
- Setiavani, G., Sugiyono., Ahza, A. B., Suyatma, N. E., 2018. Teknologi Pengolahan Dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol. *Pangan* 27(3):225–34.
- Susianti., Amalia, U., Rianingsih, L., 2020. Penambahan Gum Arab Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Kandungan Senyawa Volatil Bubuk Rusip Ikan Teri (*Stolephorus Sp.*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan* 2(1):10–19.
- Suwarno., Ratnani, R. D., Hartati, I., 2015. Proses Pembuatan Gula Invert Dari Sukrosa Dengan Katalis Asam Sitrat, Asam Tartrat Dan Asam Klorida. *Inovasi Teknik Kimia* 11(2):99–103.
- Tawas, Y. C. S., Yusasrini, N. L. A., Suparthana, I. P., 2024. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Dodol Dengan Perbandingan Tepung Ketan Dan Tepung Edamame (*Glycine Max (L .) Merrill*) Physicochemical And Sensory Characteristics Of Dodol With Ratios Of Glutinous Rice. 13(3):647–61.
- Utami, L. P. S., 2024. Pengaruh Konsentrasi Agar-agar dan Gula Pasir Terhadap 59Sifat Fisikokimia dan Organoleptik dodol Salak (*Salacca zalacca*). Skripsi. Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Katolik Widya Karya. Malang
- Wulandari, N., 2018. Pengaruh Penambahan Gum Arab Dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensoris Fruit Leather Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Durch*).
- Wulansari, R., Sabahannur, S., Ralle, A., 2023. Pengaruh Perbandingan Gula Merah Dan Gula Pasir Terhadap Mutu Dodol Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrrhizus L.*). *Agrotekmas Jurnal Indonesia: Jurnal Ilmu Peranian* 4(1):93–103.