

BAB V.

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Penambahan beberapa konsentrasi gula aren pada pembuatan dodol ampas nanas berpengaruh terhadap kadar air, kadar sukrosa, pH, total kapang, dan mutu organoleptik yang meliputi warna, rasa, tekstur, aroma, dan penerimaan keseluruhan.
2. Perlakuan G4 dengan penambahan gula aren 2000 gram dalam pembuatan dodol ampas nanas menghasilkan dodol ampas nanas dengan mutu terbaik yaitu kadar air 26,5% (mendekati SNI), kadar sukrosa 18,70%, pH 4,87, dan daya simpan yang lebih lama yaitu 20 hari penyimpanan.
3. Penerimaan konsumen terhadap dodol ampas nanas cukup baik. Hal ini dibuktikan dengan kesan yang diberikan oleh panelis konsumen yaitu menerima dodol ampas nanas dari segi warna yaitu sangat coklat, rasanya yang manis, tekstur yang seimbang, dan aroma nanas yang kuat.

5.2. Saran

Dodol yang dihasilkan dalam penelitian ini masih belum memenuhi standar mutu kadar air, oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai optimasi lama dan suhu pemasakan dodol dan penelitian mengenai pengemasan dan daya simpan dodol.