

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, Pengujian kadar vitamin C menggunakan metode spektrofotometri menunjukkan bahwa semakin banyak penambahan pisang ambon, semakin tinggi pula kadar vitamin C dalam dodol yang dihasilkan. Perlakuan P3 menghasilkan kadar vitamin C tertinggi yaitu sebesar 155,33 mg/100g, sedangkan perlakuan P0 (tanpa pisang ambon) memiliki kadar terendah yaitu 100,00 mg/100g. Hasil ini membuktikan bahwa penggunaan pisang ambon dalam pembuatan dodol tidak hanya meningkatkan cita rasa dan daya tarik produk, tetapi juga meningkatkan nilai gizinya, khususnya kandungan vitamin C yang berperan penting sebagai antioksidan bagi tubuh. Selain itu, uji organoleptik terhadap dodol pisang ambon yang meliputi aroma, rasa, warna, dan tekstur menunjukkan bahwa perlakuan P3 (dengan penambahan 300 gram pisang ambon) merupakan perlakuan terbaik pada aspek aroma, rasa, dan warna. Dodol dengan perlakuan P3 disukai oleh panelis karena menghasilkan aroma khas pisang yang kuat, rasa manis yang seimbang, dan warna yang menarik. Sementara itu, tekstur terbaik diperoleh pada perlakuan P2 (200 gram pisang ambon), yang menghasilkan dodol dengan tingkat kekenyalan dan kelembutan yang paling sesuai dengan preferensi panelis. Hal ini menunjukkan bahwa penambahan pisang ambon dalam jumlah yang tepat dapat meningkatkan mutu sensorik produk dodol.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian mengenai uji organoleptik dan kadar vitamin C pada dodol pisang ambon, disarankan agar masyarakat, khususnya di Desa Retraen, dapat memanfaatkan potensi lokal pisang ambon dengan mengolahnya menjadi produk dodol yang bernilai gizi tinggi dan memiliki daya tarik konsumen. Komposisi bahan seperti pada perlakuan P3 (300 gram pisang ambon) direkomendasikan karena menghasilkan kualitas rasa, aroma, dan warna terbaik serta kadar vitamin C yang tinggi. Selain itu, untuk pengembangan produk lebih lanjut, sebaiknya dilakukan penelitian mengenai daya simpan dodol pisang ambon serta pengaruh metode pemanasan terhadap kestabilan vitamin C selama penyimpanan. Hal ini penting agar produk dodol yang dihasilkan tidak hanya unggul secara organoleptik, tetapi juga tetap bergizi hingga masa konsumsi. Penelitian lebih lanjut juga dapat mengkaji kandungan gizi lainnya seperti serat dan mineral untuk memperkaya informasi nilai gizi produk olahan lokal ini.