

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan maka penulis dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Substitusi bubur jambu biji merah pada tepung ketan dalam pembuatan dodol jambu memberikan pengaruh terhadap karakteristik sensorik (warna, aroma dan rasa), uji fisik (tekstur) dan analisis kimia (kadar air) dodol.
2. Terdapat salah satu perlakuan terbaik dari substitusi bubur jambu biji merah pada tepung ketan terhadap karakteristik sensorik dodol jambu biji yaitu substitusi 45% bubur jambu untuk variabel pengamatan yang diuji yaitu warna, aroma, rasa dan tekstur.

5.2 Saran

Substitusi bubur jambu biji merah sangat mempengaruhi terhadap karakteristik dodol perlu diperhatikan jumlah tepung yang digunakan. Dalam menghasilkan dodol dengan karakteristik organoleptik yang disukai maka disarankan agar menggunakan substitusi 30% dengan formulasi 150 gram bubur jambu + 400 gram tepung ketan dalam pembuatan dodol.