

V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Skor tekstur dodol labu kuning pada perlakuan L1 tidak berbeda nyata terhadap perlakuan L2, perlakuan L1 menghasilkan skor lebih tinggi yaitu sebesar 3,44. Pada skor warna, rasa dan aroma perlakuan L6 tidak berbeda nyata terhadap perlakuan L5, perlakuan L6 menghasilkan skor warna sebesar 4,26, rasa sebesar 3,89 dan aroma sebesar 3,69. Skor penerimaan keseluruhan perlakuan L5 tidak berbeda nyata terhadap perlakuan L6, L4 dan L3, perlakuan L5 menghasilkan skor penerimaan keseluruhan sebesar 3,51. Kadar air dodol labu kuning tidak memenuhi SNI dodol No. 01-3840-1995 dengan persyaratan kadar air maksimal 20%. Kadar sukrosa dodol labu kuning memenuhi SNI dodol No. 01-3840-1995 dengan persyaratan kadar sukrosa minimal 30%.
2. Dodol labu kuning terbaik pada proporsi tepung beras ketan putih 50% dan pasta labu kuning 50%, menghasilkan kadar air sebesar 22,51%, kadar sukrosa sebesar 33,76%, kadar total karoten sebesar 1,16 $\mu\text{g/g}$, kadar lemak sebesar 23,12%, skor tekstur sebesar 3,00 (agak elastis), skor warna sebesar 3,97 (kuning kecoklatan), skor rasa sebesar 3,75 (berasa labu kuning), skor

aroma sebesar 3,50 (beraroma labu kuning), serta skor penerimaan keseluruhan sebesar 3,51 (suka).

5.2 Saran

Dodol labu kuning untuk setiap perlakuan menghasilkan kadar air yang sedikit lebih tinggi dari persyaratan kadar air SNI dodol dan tekstur yang kurang elastis. Oleh karena itu, disarankan proses pengukusan pasta labu kuning dilakukan tanpa pengupasan kulit luar, pemotongan dengan ukuran lebih besar dan tutup panci dilapisi dengan kain. Pemasakan dodol menggunakan termometer sehingga suhu pemasakan dodol dapat dikontrol dengan baik serta pengeringan dodol dengan oven.