

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Mutu organoleptik dodol jambu biji merah F1,F2,F3 memenuhi SNI No. 01-2986-1992
2. Mutu fisik berupa tekstur kekenyalan pada F1 yaitu 1253,58 gf, F2 yaitu 1071,51 gf dan F3 yaitu 208,13 gf sehingga F1 memiliki tekstur kekenyalan yang lebih baik dari perlakuan F2 dan F3.
3. Mutu kimia kadar serat pada F1 yaitu 1,38%, F2 yaitu 1,30% dan F3 yaitu 0,84% per 100 gram sehingga kadar serat F1 dan F2 lebih tinggi dari standar serat SNI No. 01-2986-1992 yaitu maksimal 1% per 100 gram dodol biasa.

B. Saran

Pada penelitian selanjutnya perlu penelitian lebih lanjut mengenai modifikasi bahan baku, terutama dalam penggantian gula dengan alternatif yang lebih sehat dan rendah kalori sehingga dapat dieksplorasi untuk mempertahankan rasa manis yang diinginkan serta mengurangi kandungan kalori. Selain itu, penelitian juga perlu difokuskan pada pengujian stabilitas tekstur, rasa, dan daya simpan produk yang dihasilkan dari modifikasi ini. Dengan demikian, diharapkan dodol jambu biji merah dapat menjadi pilihan camilan yang tidak hanya enak, tetapi juga mendukung gaya hidup sehat.