

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan, analisis data dan pembahasan dalam ruang lingkup penelitian ini maka dapat dikemukakan simpulan sebagai berikut :

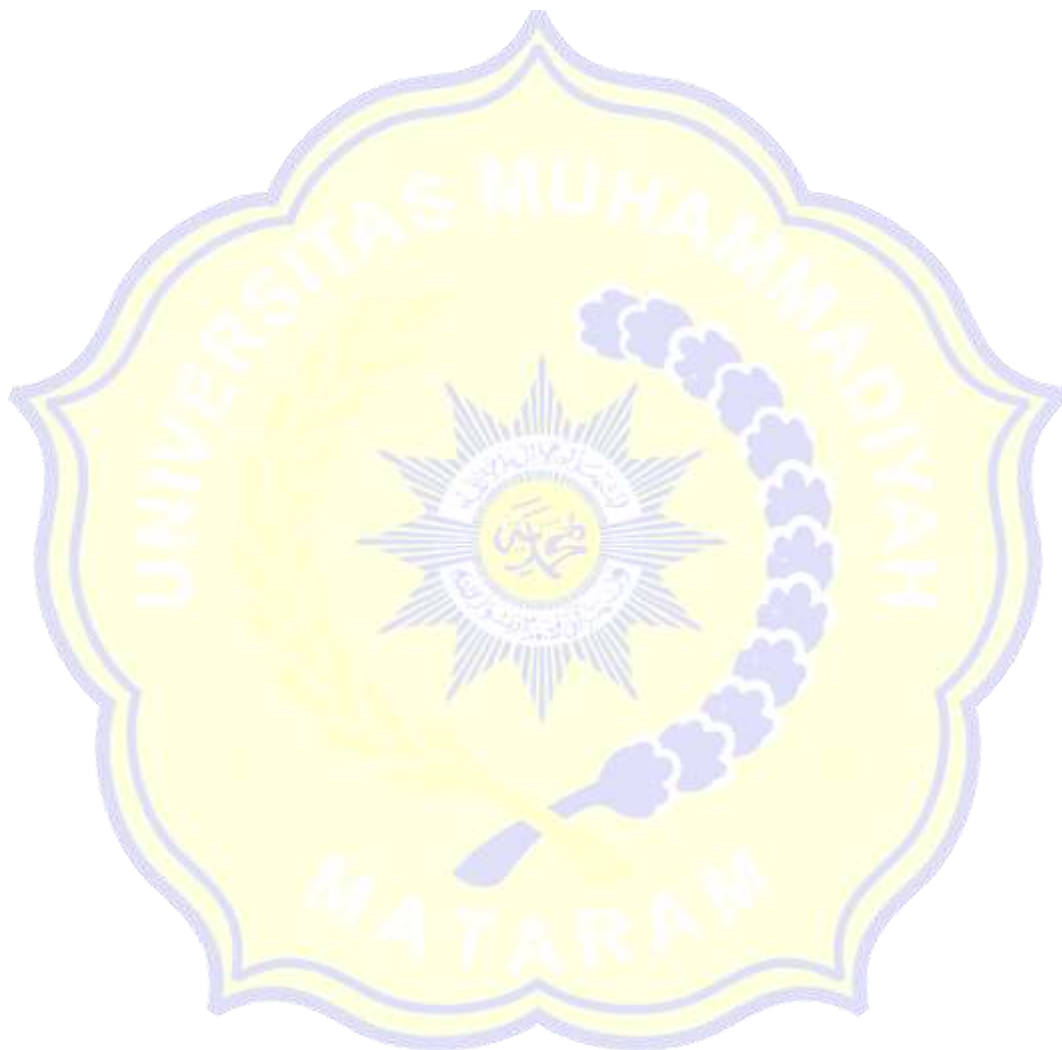
1. Perlakuan rasio ekstrak daun kelor dan bubur rumput laut berpengaruh secara nyata terhadap sifat fisik (Parameter warna kecerahan, warna kemerahan dan tekstur) dan sifat kimia (Parameter kadar air, kadar abu, kadar serat dan kadar vitamin C) dan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap warna kekuningan dan rasa dodol yang diamati.
2. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan N1 (Ekstrak daun kelor 70 % : bubur rumput laut 30 %) dengan warna hijau kecoklatan, tekstur kenyal, rasa manis, kadar abu 1,78 %, kadar air 26,13 %, kadar serat 5,67 %, kadar vitamin C 0,0082 mg/100g, dengan sifat fisik warna kecerahan = 24,70, warna kemerahan = 0,16, warna kekuningan = 5,17, dan tekstur = 1,61 newton.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil pembahasan dan simpulan yang terbatas dalam ruang lingkup penelitian ini maka diajukan saran sebagai berikut:

1. Disarankan untuk penelitian selanjutnya meneliti tentang pengaruh lama pengeringan dan suhu terhadap sifat fisik, kimia dan sensoris dodol ekstrak daun kelor dan bubur rumput laut.

2. Disarankan untuk membuat dodol dengan ekstrak daun kelor dan bubur rumput laut menggunakan (Perlakuan 70% ekstrak daun kelor dan 30% bubur rumput laut).



DAFTAR PUSTAKA

- Abdiani, I. M. (2013). Evaluasi Sensori Konsumen Pada Dodol Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) Dengan Penambahan Tepung Kanji Dan Tepung Ketan. *Jurnal Harpodon Borneo*. 6 (1),48 hal.
- Adwyah, A. (2006). *Sifat fisik, Kimia dan Organoleptik Dodol Formulasi Rumput Laut*. Pertanian Bogor. Bogor.
- Anggadiredja, J. T., A. Zatnika., H. Purwoto dan S. Istini. (2006). *Rumput Laut*. Jakarta. Penebar Swadaya. 133 hal.
- Astawan dan Wahyuni, (2010). *Sifat fisik, Kimia dan Organoleptik Dodol Formulasi Rumput Laut*. Pertanian Bogor. Bogor.
- Astuti, N. P. (2009). *Sifat Organoleptik Tempe Kedelai Yang Dibungkus Plastik* ., Fakultas Ilmu Kesehatan, UMS (Skripsi). Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Nusa Tenggara Barat. (2013). *Analisis Rumah Tangga Komoditas Unggulan Daerah Nusa Tenggara Barat Hasil Sensus Pertanian*. Mataram.
- Basito. (2009). Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik pada Pembuatan Dodol yang di Substitusi dengan Wortel (*Daucus carota*, linn). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 2 (2), 111 hal.
- Departemen Perindustrian RI, (2013). *Standar Nasional Indonesia untuk Dodol*. No.01-2986-2010. Jakarta.
- Dewi, F.K., Suliasih, N. dan Gardina, Y. (2016). Pembuatan cookies dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) pada berbagai suhu pemanggangan. Artikel. <http://repository.unpas.ac.id>. Diakses [17/April/2020], Pukul 16:50 WITA.
- Depertemen Perindustrian. (2012). *Air Mempengaruhi Warna, Bau Jenis kebusukan*.
- Fuglie, Lowell J., ed. (2001). *The Miracle Tree: The multiple attributes of moringa*. Dakar, Senegal: Church World Service.
- FAO, (2007). *The World's Mangroves 1980-2005*. Forest Resources Assessment Working Paper No. 153. Food and Agriculture Organization of The United Nations.Rome : FAO

- Ghazali, M., dan Nurhayati. (2018). Peluang dan Tantangan Pengembangan Makroalga Non Budidaya Sebagai Bahan Pangan di Pulau Lombok. *Jurnal AGROTEK UMMAT*. 5 (2),138-140 hal.
- Giantra dan Wijandi, (2012). *Pengaruh Spesies dan Konsentrasi Larutan Gula Terhadap Beberapa Sifat Kimia dan Fisika Rumput Laut*.
- Halim, P.W. (2011). *Kelor sejuta khasiat*. Artikel. <http://www.trubus-online.co.id>. Di akses [18 /April /2020], Pukul 20:30 WITA .
- Hanafiah. (2002). *Analisis Pengolahan Teknologi Pangan*. Dapertemen Perindustrian. BI HP. Bogor.
- Handono dan Ridwan, (2011). *Dodol Terhadap Penentuan Kadar Air*. Universitas Mataram .
- Hardiyanthi, F. (2015). *Pemanfaatan aktivitas antioksidan daun kelor (Moringa oliefera) dalam sediaan hand and body cream*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi.Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Harris dan Karismas, (2015). *Pengaruh Pengemasan dan Peramalan Umur Simpan Dodol dalam Pengemasan Plastik*. Skripsi. Bogor. Depertemen Teknologi Pangan dan Gizi.
- Hanggara, H., Astuti, S., dan Setyani. (2016). *Pengaruh Formulasi Pasta Labu Kuning Dan Tepung Beras Ketan Putih Terhadap Sifat Kimia Dan Sensori Dodol*. Jurnal. Universitas Lampung 35145. Bandar Lampung.
- Herry, (2008). *Manfaat Rumput Laut*. Diakses tanggal pada [3 /Desember/ 2019], Pukul 17:13 WITA.
- Isbarni. (2005). *Proses Pembuatan Bubur Rumput Laut*. Skripsi Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram .
- Istini, S., A. Zalnika, Suhaimi dan J. Anggadiredja. (2010). *Pemanfaatan Pengolahan Rumput Laut Eucheuma cottonii*. Seafarming Workshop Report November part 11. Bandar Lampung.
- Krisnadi, A. D. (2015). *Kelor Super Nutrisi*. Kandangan Blora : Moringa Indonesia.
- Kurniasih. (2013). *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor*. Pustaka Baru Press.Yogyakarta.
- Kurniasih. (2016). *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor*. Yogyakarta : Pustaka Baru Pres.

- Laksmisury. (2013). Dodol Nanas. (Online). <http://sulsel.litbang.deptan.go.id>
Diakses pada hari Selasa (17/ Desember/ 2019), Pukul 14:17 WITA.
- Lukito. M. S., Giyarto¹, dan Jayus¹. (2017). Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Dodol Hasil Variasi Rasio Tomat dan Tepung Rumput Laut. *Jurnal Agroteknologi*. 11 (1), 95 hal.
- Manurung, H. (2012). *Kajian Pembuatan Dodol Rumput Laut*. Majalah Ilmiah Vegetasi. 9 (2), 35 hal. Medan.
- Mahmud, M. K., Herman, Zulfiyanto, N. A., Apriyantono, R. R., Ngadiarti, L., Hartati, B., Bernadus dan Tineexcelly. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta : PT. Elex Media Komputindo.
- Melo, N. V., Vargas, T. Quirino and C. M. C. Calvo.(2013). Moringa Oleifera L. An Underutilized Tree With Macronutrients For Human Health. *Emir. Jurnal. Food Agric*, 25 (10): 785-789 hal.
- Mohkfoil. (2012). *Pendinginan dan Penanganan Bahan Makanan Sekering Laboraterium*.
- Muchtadi, T. N., dan Sugiono. (1992). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB. Bogor.
- Nurjana. (2019). *Karakterisasi Sifat Kimia dan Organooptik Dodol Berbasis Jagung Manis dan Rumput Laut*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Peranginangin, R., E. Sinurat dan Darmawan, M. (2013). *Memproduksi Karaginan dari Rumput Laut*. Jakarta Timur. Penebar Swadaya. 75 hal.
- Perawati., Hasanuddin., dan Tutuarima. (2018). Studi Pembuatan Marmalade Jeruk Kalamansi dengan Variasi Suhu dan Lama Pemanasan. *Jurnal. Reka Pangan*. 12 (1), 46 hal.
- Purwanto, O.,R. Argo, B.,D. dan Hermanto, M., B. (2013). Pengaruh Komposisi Sirup Glukosa dan Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisiko - Kimia dan Inderawi Dodol Rumput Laut (*Eucaema spinosium*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 1 (1), 12 hal.
- Ramadhan. 2012. *Pembuatan Permen Hard Candy yang Mengandung Propolis sebagai Kesehatan gigi*. Jakarta: Skripsi, Universitas Indonesia.
- Savitri, A. (2016). *Tanaman Ajaib Basmi Penyakit Dengan Tanaman Obat Keluarga*. Depok : Bibit Publisher.

- Setiavani, G., Sugiyono., Ahza, A. B., dan Suyatma, N. E. (2018). Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol. *Jurnal. Pangan. Institut Pertanian Bogor*. 27 (3) 225-234 hal.
- Sinurat, E., R. Peranginangin dan Wibowa., S. (2007). Pengaruh Konsentrasi Kappa-karagenan pada es krim terhadap tingkat kesukaan Panelis. *Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan perikanan*,2 (2):48-51 hal.
- Syarif dan irawati. (2010). *Air Memenuhi Persyaratan Penampakan cita rasa pada Air*.
- Soekarto S.Y. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhrata Karya Aksara. Jakarta
- Sudarmadji, S., Bambang dan Suhardi. (1997). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty.Yogyakarta.148 hal.
- Sudarmaji. (2004). *Metode Analisis Bahan Makanan*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. (1984). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Ketiga*. Leberly, Yogyakarta.
- Susanti, K. I. A., Tamrin.,dan Nur Asyik. (2019). Pengaruh Penambahan Sari Jahe Gajah (*Zingiber Officinale*) Terhadap Organolptik, Sifat Fisik Dan Kimia Dalam Pembuatan Permen Jelly Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*). *Jurnal. Sains dan Teknologi Pangan*. 4 (2), 2073-2085 hal.
- Suyastnia, N. K., Widana, I. N. S., Sumariyani., Wiguna, D. G. E. S. (2019). Uji Kandungan Vitamin C dan Organoleptik Dodol Terung Belanda (*Solanum betaceum*). *Jurnal Emasains: Jurnal Edukasi Matematika dan Sains*. 8 (2), 151 hal.
- Vitriasari, E dan Suyanto, A. (2012). Karakteristik Dodol Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Blackie*) Dengan Variasi Penambahan Tepung Rumput Laut. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 3 (6), 36 hal.
- Winarno, (2013). *Jagung Kuning Yogyakarta hal Guna*. Akademika Prissindu, Jakarta.
- Yuliarti. (2012). *Formulasi Bahan Penyusun dan Daya Awet Dodol Jagung*. Skripsi. Fakultas Pertanian Bogor.



FORMULIR KUISIONER UJI CITA ORGANOLEPTIK

Nama : Usia :

L/P : Tanggal :

Instruksi :

Uji Skoring dan tingkat kesukaan

1. Sebelum melakukan tes, dianjurkan terlebih dahulu berkumur dengan air hangat
2. Ambil 2 gram sampel dan letakkan dalam mulut biarkan selama 20 detik. Kemudian evaluasi masing-masing sampel **berdasarkan profil atribut rasanya dengan cara memberikan skor yang tersedia (intensitas 1-5)** sedangkan untuk aroma dodol dengan mencium aroma dodol selama 20 detik lalu evaluasi seperti profil atribut rasa yang lainnya.
3. Saat pergantian tiap sampel, panelis diharuskan berkumur dengan air hangat dan menetralkannya dengan biskuit yang telah disediakan.

Lampiran 1. Uji Skoring

	Skor Atribut Organoleptik		
	Rasa	Tekstur	Warna
034			
830			
340			
859			
435			

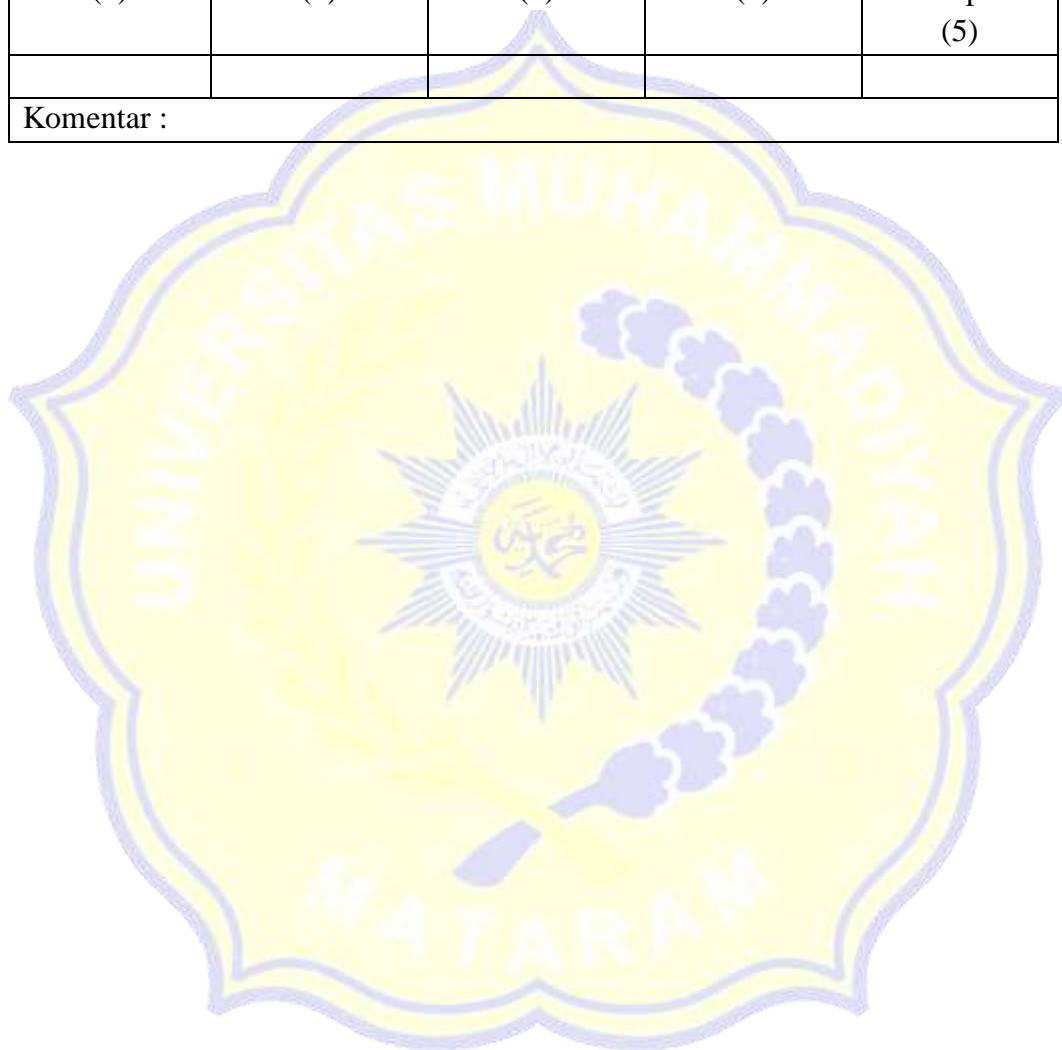
Keterangan skor :

Skor	Rasa	Tekstur	Warna
1	Sangat tidak manis	Sangat tidak kenyal	Coklat
2	Tidak manis	Tidak kenyal	Coklat kehijauan
3	Agak manis	Agak Kenyal	Hijau kecoklatan
4	Manis	Kenyal	Hijau
5	Sangat manis	Sangat kenyal	Hijau Tua

Lampiran 2. Uji Ranking

Urutkan semua sampel berdasarkan tingkat kesukaan anda menggunakan peringkat angka. **Peringkat 1 untuk sampel yang paling disukai** sedangkan **peringkat 5 untuk sampel yang paling tidak disukai**. Tidak diperbolehkan ada peringkat yang sama.

Kode sampel (1)	Kode sampel (2)	Kode sampel (3)	Kode sampel (4)	Kode sampel (5)
Komentar :				



Lampiran 3. Data Hasil Pengamatan Sifat Fisik Warna Kecerahan (L)

Perlakuan	U1	U2	U3	Jumlah	Rerata	Notasi
N1	23,97	25,43	24,70	74,1	24,70	a
N2	27,97	30,78	29,38	88,13	29,38	b
N3	29,33	30,63	29,38	89,34	29,78	b
N4	32,37	29,18	30,78	92,33	30,78	b
N5	27,98	34,32	31,15	93,45	31,15	b
Jumlah	141,62	150,34	145,39	437,35		
Purata	28,324	30,068	29,078			

Sumber keragaman	DB	JK	KT	F hitung	F Tabel 5%	Ket
Perlakuan	4	80,69	20,17	6,45	3,48	S
Galat	10	31,28	3,13			
Total	14	111,97				

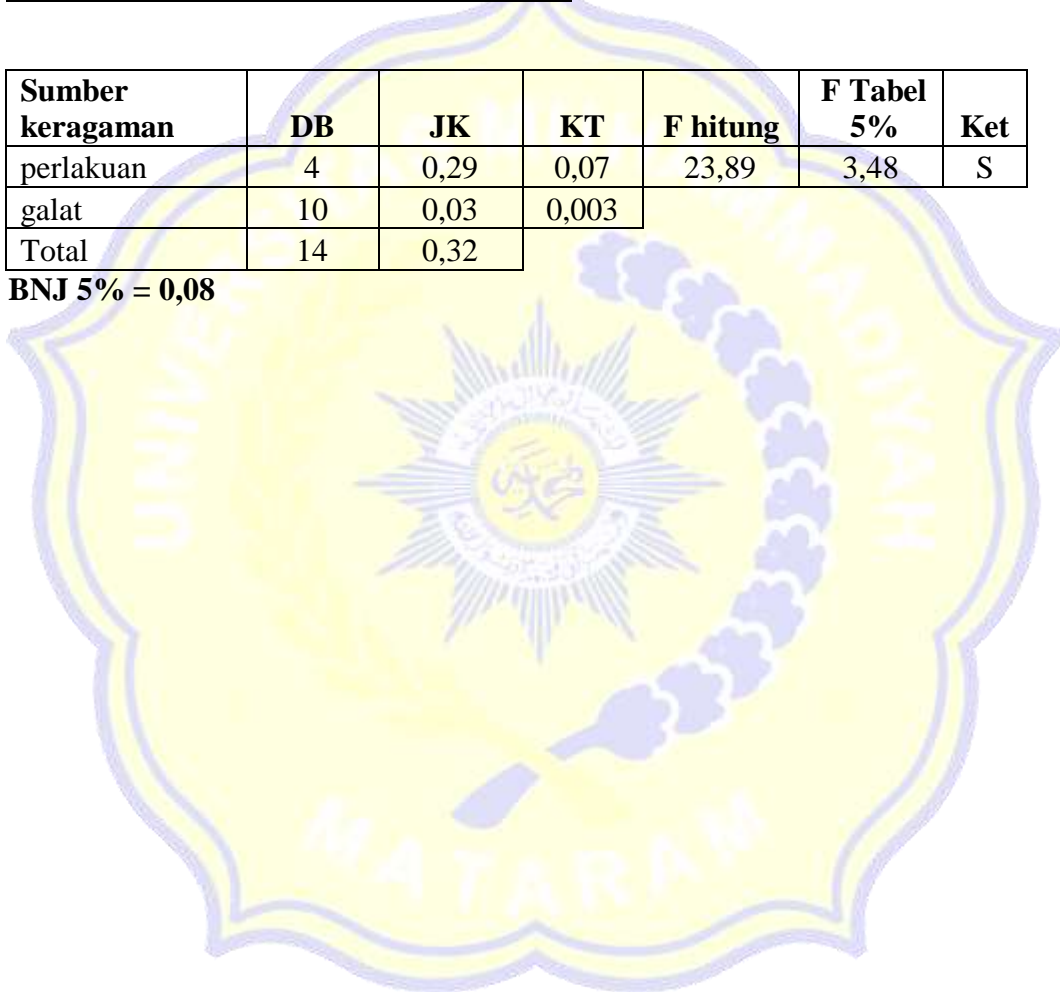
BNJ 5% = 2,55

Lampiran 4. Data Hasil Pengamatan Sifat Fisik Warna kemerahan (a*)

Perlakuan	U1	U2	U3	Jumlah	rerata	Notasi
N1	0,17	0,14	0,16	0,47	0,16	b
N2	-0,09	-0,1	-0,10	-0,28	-0,10	a
N3	-0,03	-0,04	-0,035	-0,105	-0,04	a
N4	0,00	-0,22	-0,11	-0,33	-0,11	a
N5	0,18	0,29	0,24	0,71	0,24	c
Jumlah	0,23	0,07	0,16	0,46		
Purata	0,046	0,014	0,032			

Sumber keragaman	DB	JK	KT	F hitung	F Tabel 5%	Ket
perlakuan	4	0,29	0,07	23,89	3,48	S
galat	10	0,03	0,003			
Total	14	0,32				

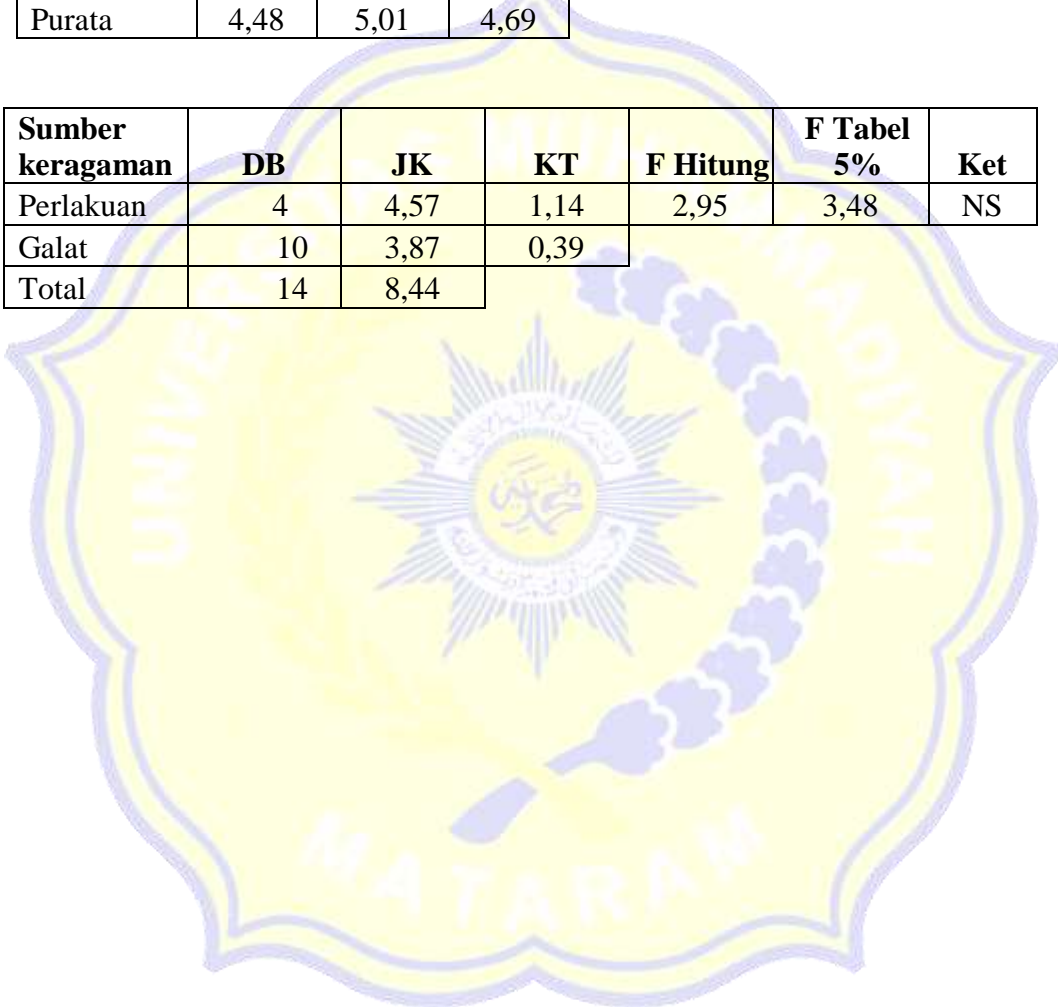
BNJ 5% = 0,08



Lampiran 5. Data Hasil Pengamatan Sifat Fisik Warna Kekuningan (b*)

Perlakuan	U1	U2	U3	Jumlah	Rerata
N1	4,69	6,73	5,71	17,13	5,71
N2	3,47	4,76	4,12	12,35	4,12
N3	4,09	4,64	4,37	13,10	4,37
N4	5,26	4,03	4,37	13,66	4,55
N5	4,90	4,87	4,89	14,66	4,89
Jumlah	22,41	25,03	23,46	70,90	
Purata	4,48	5,01	4,69		

Sumber keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	Ket
Perlakuan	4	4,57	1,14	2,95	3,48	NS
Galat	10	3,87	0,39			
Total	14	8,44				

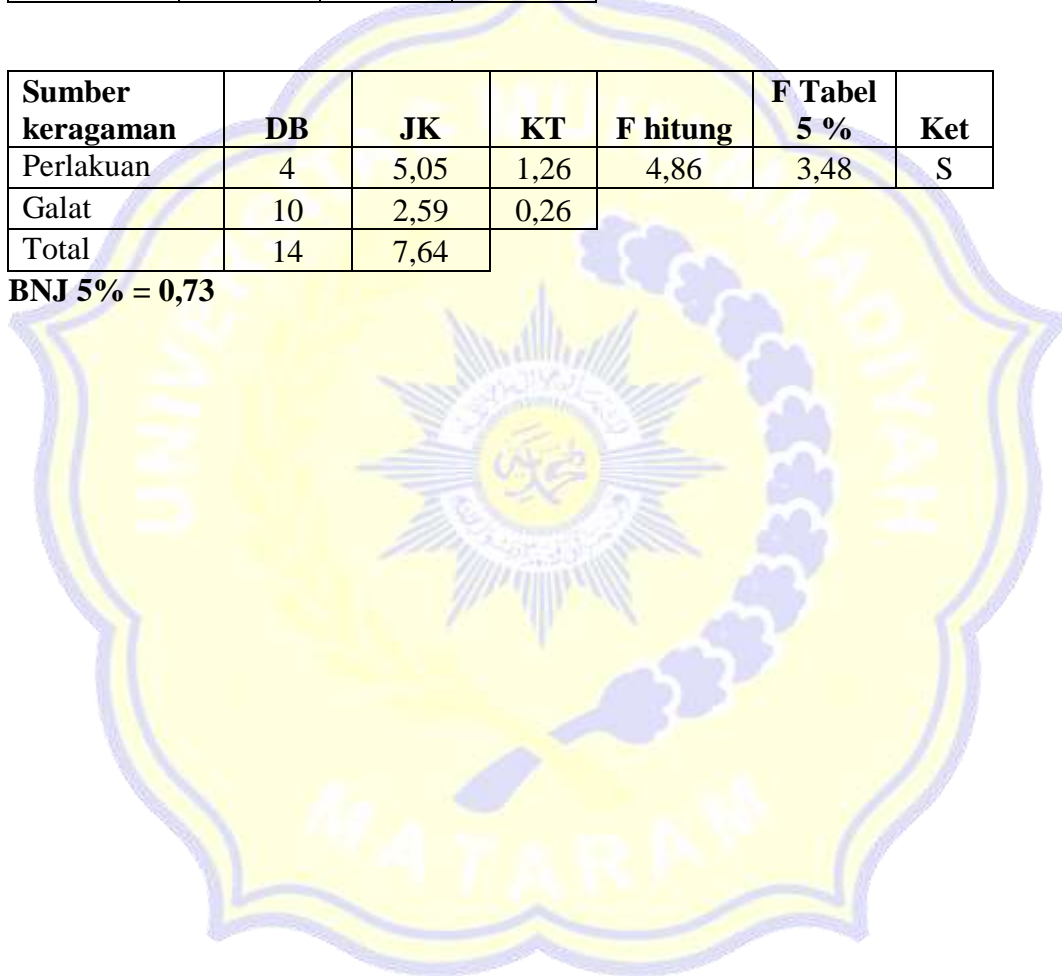


Lampiran 6. Data Hasil Pengamatan Sifat Fisik Tekstur Dodol

Perlakuan	U1	U2	U3	Jumlah	Rerata	Notasi
N1	2,54	0,76	1,53	4,83	1,61	c
N2	0,1	0,12	0,11	0,33	0,11	a
N3	0,26	0,57	0,37	1,20	0,40	a
N4	0,43	0,68	0,5	1,61	0,54	a
N5	0,66	2,01	1,43	4,10	1,37	b
Jumlah	3,99	4,14	3,94	12,07		
Purata	0,80	0,83	0,79			

Sumber keragaman	DB	JK	KT	F hitung	F Tabel 5 %	Ket
Perlakuan	4	5,05	1,26	4,86	3,48	S
Galat	10	2,59	0,26			
Total	14	7,64				

BNJ 5% = 0,73

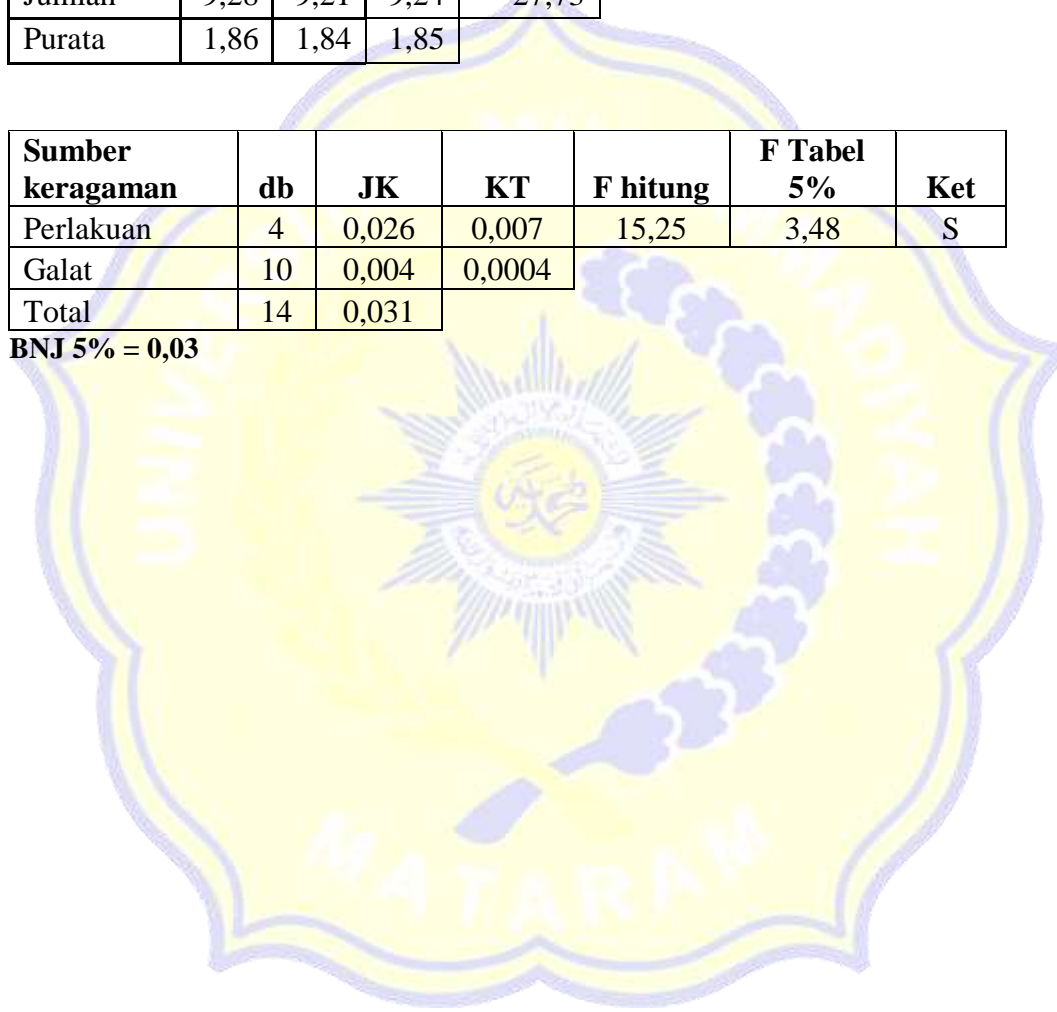


Lampiran 7. Data Hasil Pengamatan Kadar Abu Dodol

Perlakuan	U1	U2	U3	Jumlah	Rerata	Notasi
N1	1,81	1,78	1,75	5,34	1,78	a
N2	1,82	1,82	1,82	5,46	1,82	b
N3	1,86	1,86	1,91	5,63	1,88	c
N4	1,91	1,87	1,89	5,67	1,89	c
N5	1,88	1,88	1,87	5,63	1,88	c
Jumlah	9,28	9,21	9,24	27,73		
Purata	1,86	1,84	1,85			

Sumber keragaman	db	JK	KT	F hitung	F Tabel 5%	Ket
Perlakuan	4	0,026	0,007	15,25	3,48	S
Galat	10	0,004	0,0004			
Total	14	0,031				

BNJ 5% = 0,03

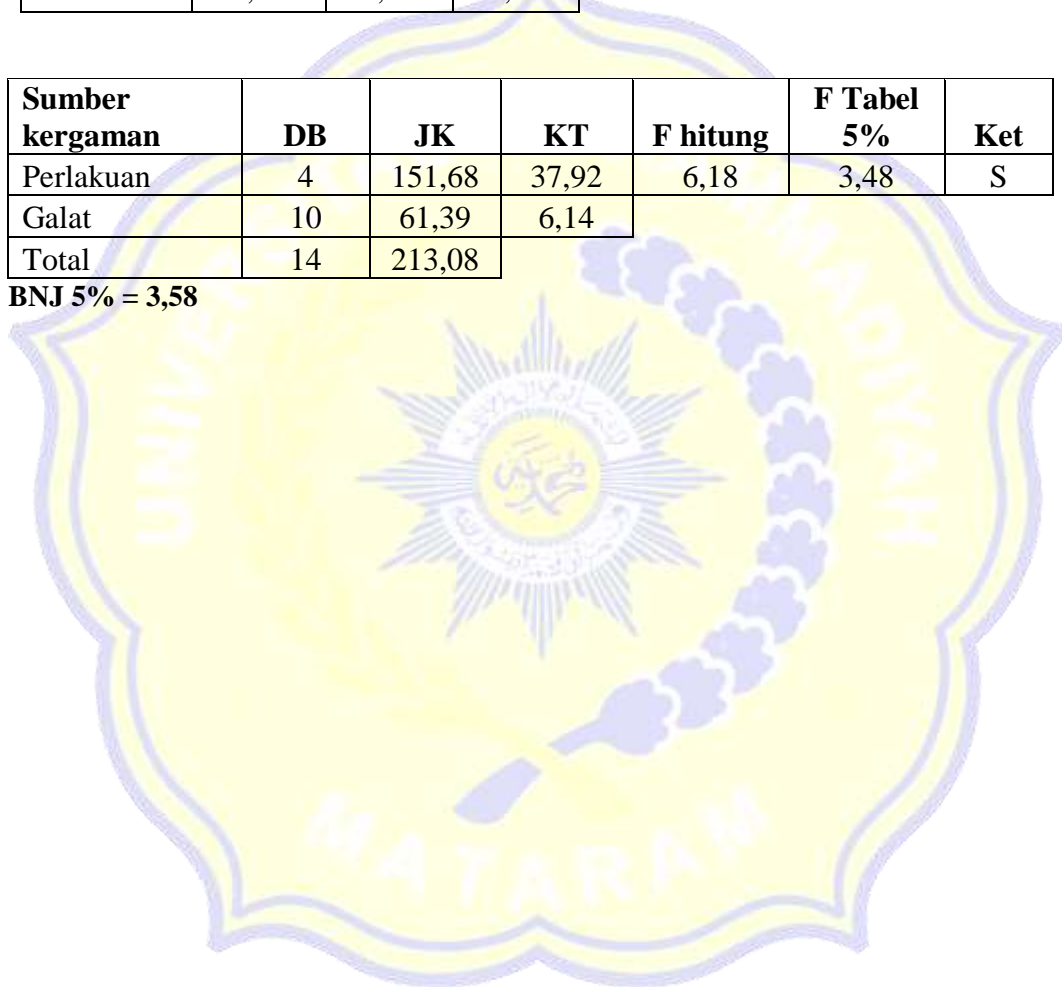


Lampiran 8. Data Hasil Pengamatan Kadar Air Dodol

Perlakuan	U1	U2	U3	Jumlah	Rerata	Notasi
N1	27,45	24,85	26,09	78,39	26,13	c
N2	20,83	19,17	17,07	57,07	19,02	a
N3	17,68	17,64	16,66	51,98	17,33	a
N4	26,44	26,65	17,89	70,98	23,66	b
N5	22,29	23,02	22,5	67,81	22,60	b
Jumlah	114,69	111,33	100,21	326,23		
Purata	22,938	22,266	20,042			

Sumber kergaman	DB	JK	KT	F hitung	F Tabel 5%	Ket
Perlakuan	4	151,68	37,92	6,18	3,48	S
Galat	10	61,39	6,14			
Total	14	213,08				

BNJ 5% = 3,58

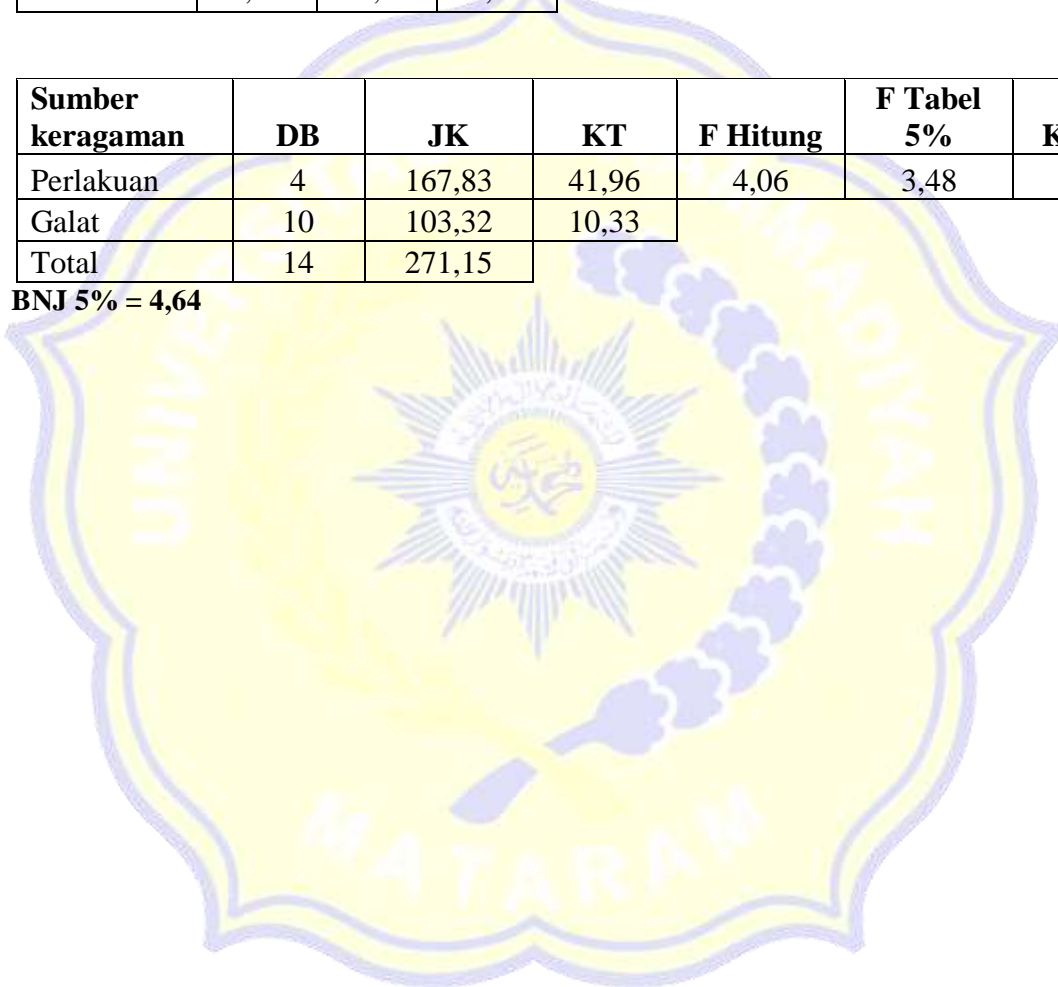


Lampiran 9. Data Hasil Pengamatan Kadar Serat Dodol

Perlakuan	U1	U2	U3	Jumlah	Rerata	Notasi
N1	4,66	6,45	5,89	17,00	5,67	a
N2	8,30	9,80	6,75	18,10	8,28	a
N3	10,15	10,07	10,15	3,37	10,12	a
N4	9,73	8,89	9,31	27,93	9,31	a
N5	14,91	14,91	14,9	44,72	14,91	b
Jumlah	47,75	50,12	47,00	138,12		
Purata	9,55	14,91	9,40			

Sumber keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	Ket
Perlakuan	4	167,83	41,96	4,06	3,48	S
Galat	10	103,32	10,33			
Total	14	271,15				

BNJ 5% = 4,64

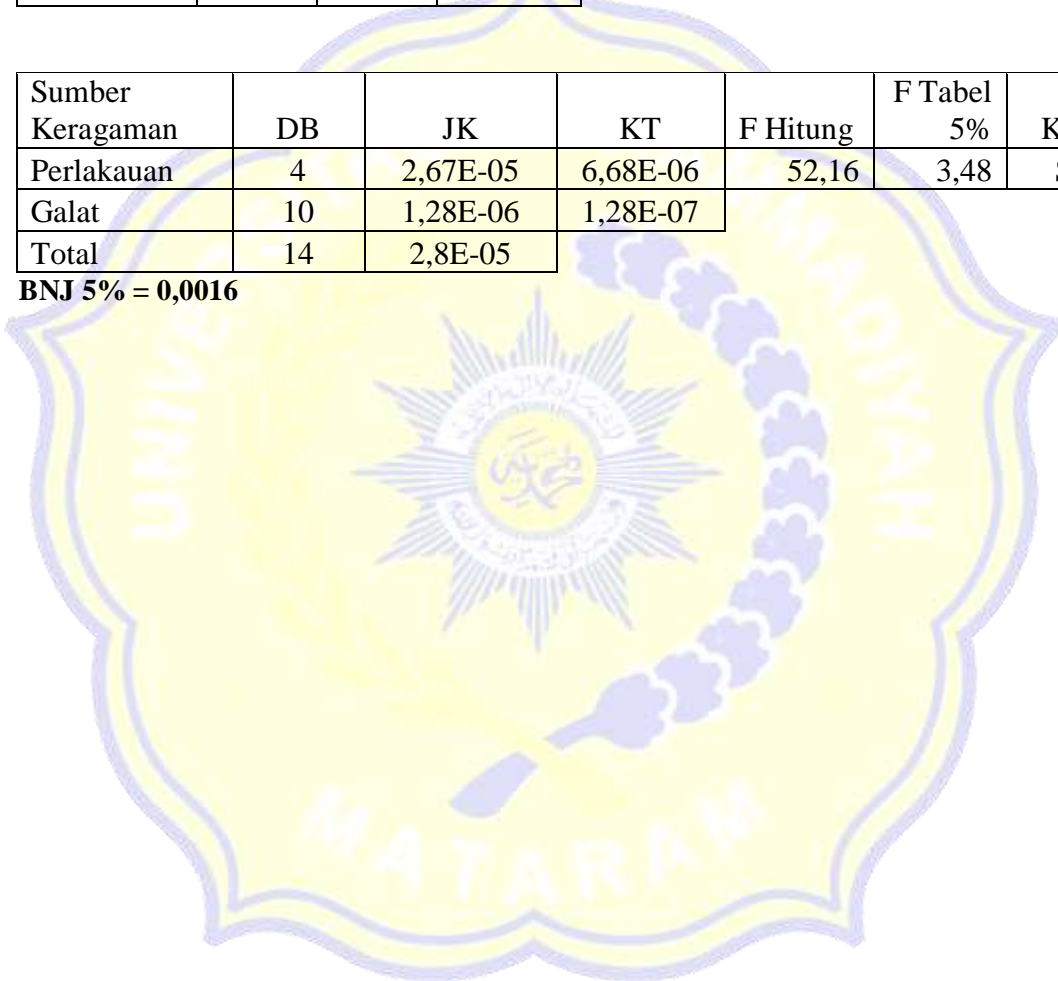


Lampiran 10. Data Hasil Pengamatan Kadar Vitamin C Dodol

Perlakuan	U1	U2	U3	Jumlah	Rerata	Notasi
N1	0,0085	0,0085	0,0075	0,0245	0,0082	b
N2	0,0050	0,0048	0,0055	0,0153	0,0051	a
N3	0,0050	0,005	0,0049	0,0149	0,0050	a
N4	0,0049	0,0049	0,0045	0,0143	0,0048	a
N5	0,0050	0,0044	0,0044	0,0138	0,0046	a
Jumlah	0,0284	0,0276	0,0268	0,0828		
Purata	0,0057	0,0092	0,0054			

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	Ket
Perlakuan	4	2,67E-05	6,68E-06	52,16	3,48	S
Galat	10	1,28E-06	1,28E-07			
Total	14	2,8E-05				

BNJ 5% = 0,0016



Lampiran 11. Data Pengamatan Uji Skoring Nilai Rasa Dodol

Panelis	N1	N2	N3	N4	N5	Total	Purata
1	2	3	3	3	3	14	2,8
2	4	5	5	3	3	20	4,0
3	4	3	3	2	4	16	3,2
4	3	3	3	4	3	16	3,2
5	4	3	4	4	4	19	3,8
6	5	4	4	5	4	22	4,4
7	4	3	3	3	3	16	3,2
8	4	4	3	2	3	16	3,2
9	5	5	3	4	3	20	4,0
10	4	5	4	3	3	19	3,8
11	4	4	4	3	3	18	3,6
12	2	3	4	4	3	16	3,2
13	2	3	4	5	2	16	3,2
14	4	4	5	4	5	22	4,4
15	4	4	5	4	5	22	4,4
16	5	4	3	3	2	17	3,4
17	4	3	3	3	3	16	3,2
18	5	3	3	3	1	15	3,0
Total	69	66	66	62	57	320	
Purata	3,83	3,67	3,67	3,44	3,17		

Sumber Keragaman	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	Ket
Perlakuan	4	4,78	1,19	1,88	2,51	NS
Panelis	17	22,22	1,31	2,06		
Galat	67	43,22	0,64			
Total	89	70,22				

Lampiran 12. Data Pengamatan Uji Skoring Nilai Tekstur Dodol

Panelis	N1	N2	N3	N4	N5	Jumlah	Purata
1	2	3	5	4	3	17	3,4
2	4	5	4	5	3	21	4,2
3	4	3	3	2	1	13	2,6
4	4	4	3	3	3	17	3,4
5	3	2	2	2	3	12	2,4
6	4	4	4	4	3	19	3,8
7	4	4	3	3	3	17	3,4
8	4	4	4	4	4	20	4,0
9	4	5	2	3	2	16	3,2
10	3	2	3	2	3	13	2,6
11	4	3	5	4	3	19	3,8
12	3	4	4	3	3	17	3,4
13	2	3	4	3	3	15	3,0
14	5	4	3	3	4	19	3,8
15	5	4	3	3	4	19	3,8
16	5	3	1	4	2	15	3,0
17	4	3	3	3	3	16	3,2
18	4	3	1	1	3	12	2,4
Total	68	63	57	56	53	297	
Purata	3,78	3,50	3,17	3,11	2,94		
Notasi	b	a	a	a	a		

Sumber keragaman	db	JK	KT	F hitung	F Tabel 5%	Ket
Panelis	17	25,70	1,51	2,15	1,78	S
Perlakuan	4	8,07	2,02	2,87	2,51	S
Galat	67	47,13	0,70			
Total	89	80,90				

BNJ 5% = 0,62

Lampiran 13. Data Pengamatan Uji Skoring Nilai Warna Dodol

Panelis	N1	N2	N3	N4	N5	Jumlah	Purata
1	5	5	5	4	3	22	4,4
2	5	2	2	4	3	16	3,3
3	4	1	5	1	1	12	2,4
4	5	5	5	5	3	23	4,6
5	5	3	1	2	2	13	2,6
6	2	3	1	1	1	8	1,6
7	5	5	5	2	5	22	4,4
8	2	4	3	3	1	13	2,6
9	1	3	1	1	3	9	1,8
10	2	3	2	3	3	13	2,6
11	2	2	2	2	2	10	2,0
12	2	1	2	2	1	8	1,6
13	1	1	1	1	1	5	1,0
14	4	5	5	4	2	20	4,0
15	4	5	5	4	2	20	4,0
16	5	4	3	2	3	17	3,4
17	3	2	3	3	2	13	2,6
18	5	4	1	5	5	20	4,0
Total	62	58	52	49	43	264	
Purata	3,44	3,22	2,89	2,72	2,39		
Notasi	b	b	a	a	a		

Sumber keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	Ket
Panelis	17	104,80	6,16	5,27	1,78	S
Perlakuan	4	12,38	3,09	2,64	2,51	S
Galat	67	78,42	1,17			
Total	89	195,60				

BNJ 5% = 0,80

Lampiran 14. Dokumentasi Penelitian



a. Gula Pasir, daun kelor, dan rumput laut



b. Rumput laut



c. Dodol



d. Ekstrak daun kelor dan bubur rumput laut



e. Uji kadar air



f. Uji tekstur



g. Uji kadar serat



h. Uji warna





i. Uji organoleptik



j. Dodol dalam kemasan



k. Uji kadar serat



l. Uji kadar abu

