

## **BAB V. SIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1. Simpulan**

Berdasarkan hasil analisis serta pembahasan yang terbatas pada ruang lingkup penelitian ini maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

- a. Perlakuan pemberian penambahan rumput laut dapat memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap sifat kimia (kadar air, kadar abu dan kadar serat) serta sifat organoleptik (aroma, rasa, warna, dan tekstur) dodol pisang mas bali. Dimana semakin banyak penambahan rumput laut yang digunakan maka kadar air, kadar abu dan kadar serat dodol pisang mas bali akan semakin tinggi. Adapun untuk sifat organoleptik (warna) dodol pisang mas bali akan semakin gelap. Selain itu, untuk sifat organoleptik (tekstur), semakin banyak penambahan rumput laut maka tekstur dodol pisang mas bali yang dihasilkan akan semakin kenyal.
- b. Persentase penambahan rumput laut yang tepat untuk menghasilkan dodol pisang mas bali yang paling disukai panelis adalah P5 dengan persentase penambahan rumput laut sebanyak 25%, yang memiliki kadar air sebesar (47,33%), kadar abu (2,28%), kadar serat (13,76%), aroma dan rasa suka, warnanya sangat coklat dan teksturnya kenyal.

### **5.2. Saran**

Dari hasil penelitian yang sudah diuraikan maka dapat dikemukakan beberapa saran sebagai berikut :

- a. Perlu dilakukan pengujian terkait suhu dan lama waktu pengeringan dodol pisang mas bali.
- b. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pengolahan dodol pisang mas dengan penambahan tepung rumput laut

## DAFTAR PUSTAKA

- Adwyah Kurnia, Enny Sumaryati. 2016. **Studi Pembuatan Permen Jelly Dengan Variasi Konsentrasi Sari Kulit Buah Naga**. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Universitas Widyagama Malang. Vol 3, No. 4, Hal 60-75.
- Astawan dan Wahyudi 2013. **Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Dodol Kawista Formulasi Rumput Laut**. Jurnal Pangan Vol 3 No. 22 hal 1-10
- Anggadiredja, Purwoto dan Istini, 2014. **Rumput laut**. Penebar, Swadaya. Jakarta,
- BPPT. 2011. **Manfaat dan pengolahan rumput laut**. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 2(3): 1-7
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 2013. **Standart Nasional Indonesia Dodol**. Jakarta.
- Fibri, P. Purwadi dan Lilik, E. R. 2014. **Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik Dodol Susu**. *Skripsi*, Fakultas peternakan, Universitas Brawijaya.
- Ghufran M, Kordi K. 2010. **Budidaya Biota Akuatik Untuk Pangan, Kosmetik Dan Obat-Obatan**. Lily Publisher. Yogyakarta
- Hambali. 2014. **Membuat Aneka Olahan Rumput Laut**. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hanafiah, K.A. 2005. **Rancangan Percobaan Aplikatif**. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Haryadi. 2016. **Teknologi Pengolahan Beras**. Gadjah Mada University. Press. Yogyakarta.
- Istini Zahina dan Suhaimi. 2013. **Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Iota Karagenan Dari Rumput Laut (Eucheuma Spinosum)**. *Jurnal of Fisheries Science and Technology*, Vol 2 No 1 Hal 30-33.
- Maharani S. L., Giyarto, Jayus. 2017. **Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Dodol Hasil Variasi Rasio Tomat Dan Tepung Rumput Laut**. *Jurnal Agroteknologi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember
- Prabawati, S., Suyanti dan D. A. Setyabudi. 2013. **Teknologi Pasca Panen Dan Teknik Pengolahan Buah Pisang**. Balai Besar Penelitian Dan

Pengembangan Pascapanen Pertanian. Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian. 54 Hal.

Rifni N. 2013. **Studi Pembuatan Dodol Pisang**. Jurnal. Jurnal Teknologi Pangan. FAPERTA. UNISI

Rudianto, dkk. 2015. **Evaluasi Mutu Dodol Berbasis Tepung Ketan Dengan Buah Pedada (Sonneratia Caseolaris)**, Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Vol. 2, No.2, Hal 1

Satuhu, S. dan A. Supriyadi, 2014. **Pisang : Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar**. Penebar Swadaya. Jakarta

Setiavani G. 2018. **Teknologi Pengolahan Dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol**. Jurnal Pangan, Vol. 27, No. 3, Hal: 225-234

Soekarto, 2008. **Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian**. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Sudarmadji, S.B. dan H, Suhardi.2013. **Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi ke-empat**. Liberty. Yogyakarta.

Suyanti dan Ahmad Supriyadi. 2014. **Pisang Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar**. Edisi revisi. Penebar Swadaya. Jakarta

Winarno F. G. 2013. **Teknologi Pengolahan Rumput Laut**. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta



## Lampiran1. Lembaran Kuisisioner Uji Aroma Dodol Pisang Mas

### Lembaran Kuisisioner Uji Aroma Dodol Pisang Mas

Nama :

NIM :

Tanggal :

Bahan : dodol pisang mas

Di hadapan saudara disajikan dodol pisang mas. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara. Dodol pisang mas diamati aromanya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonik 1-5 dengan urutan nilai.

220	465	729	572	360

Ket :

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

Komentar :

.....

.....

.....



## Lampiran 2. Lembaran Kuisisioner Uji Rasa Dodol Pisang Mas

### Lembaran Kuisisioner Uji Rasa Dodol Pisang Mas

Nama :

NIM :

Tanggal :

Bahan : Dodol Pisang Mas

Di hadapan saudara disajikan dodol pisang mas. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara. Dodol Pisang mas diamati aromanya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonik 1-5 dengan urutan nilai.

220	465	729	572	360

Ket :

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

Komentar :

.....

.....

.....

### Lampiran 3. Lembaran Kuisioner Uji Warna Dodol Pisang Mas

#### Lembaran Kuisioner Uji Warna Dodol Pisang Mas

Nama :

NIM :

Tanggal :

Bahan : dodol pisang mas

Di hadapan saudara disajikan dodol pisang mas. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara. Dodol pisang mas diamati warnanya dengan dilakukan penilaian menurut uji skoring 1-5 dengan urutan nilai.

220	465	729	572	360

Ket :

1. Kuning
2. Coklat kekuningan
3. Coklat
4. Sangat coklat
5. Coklat pekat

Komentar :

.....

.....

.....

#### Lampiran 4. Lembaran Kuisisioner Uji Tekstur Dodol Pisang Mas

##### Lembaran Kuisisioner Uji Tekstur Dodol Pisang Mas

Nama :

NIM :

Tanggal :

Bahan : dodol pisang mas

Di hadapan saudara disajikan dodol pisang mas. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara. Dodol pisang mas diamati teksturnya dengan dilakukan penilaian menurut uji skoring 1-5 dengan urutan nilai.

220	465	729	572	360

Ket :

1. Lembek
2. Agak lembek
3. Agak kenyal
4. Kenyal
5. Sangat kenyal

Komentar :

.....  
.....



**Lampiran 5. Data hasil pengamatan kadar air dodol pisang mas bali**

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata (%)	Notasi
	U1	U2	U3			
P1	25,10	22,01	22,93	70,04	23,35	a
P2	25,93	30,53	32,98	89,44	29,81	b
P3	37,19	37,03	37,88	112,10	37,37	c
P4	44,34	47,39	47,29	139,02	46,34	d
P5	45,66	46,81	49,53	142,00	47,33	d
Total	178,22	183,77	190,61	552,60		
Rerata	35,64	36,75	38,12			

**Tabel analisis keragaman**

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel		Ket.
					0.05	0.01	
Perlakuan	4	1296,24	324,06	72,06	3,48	3,48	S
Galat	10	44,97	4,497				
Total	14	1341,21					

BNJ : 4,26

**Lampiran 6. Data hasil pengamatan kadar abu dodol pisang mas bali**

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata (%)	Notasi
	U1	U2	U3			
P1	1,73	1,62	1,55	4,90	1,63	a
P2	1,79	1,61	1,58	4,98	1,66	a
P3	1,97	2,12	2,02	6,11	2,04	b
P4	2,08	2,04	2,11	6,23	2,08	b
P5	2,15	2,38	2,31	6,84	2,28	c
Total	9,72	9,77	9,57	29,06		
Rerata	1,94	1,95	1,91			

**Tabel analisis keragaman**

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel		Ket.
					0.05	0.01	
Perlakuan	4	0,95	0,24	28,15	3,48	3,48	S
Galat	10	0,08	0,008				
Total	14	1,03					

BNJ : 0,18

**Lampiran 7. Data hasil pengamatan kadar serat dodol pisang mas bali**

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata (%)	Notasi
	U1	U2	U3			
P1	5,55	6,27	4,52	16,34	5,45	a
P2	6,72	6,14	5,49	18,35	6,12	ab
P3	8,90	6,63	7,80	23,33	7,78	bc
P4	7,29	8,64	8,63	24,56	8,19	c
P5	12,95	13,04	15,29	41,28	13,76	d
Total	41,41	40,72	41,73	123,86		
Rerata	8,28	8,14	8,35			

**Tabel analisis keragaman**

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel		Ket.
					0.05	0.01	
Perlakuan	4	128,99	32,25	33,58	3,48	3,48	S
Galat	10	9,60	0,960				
Total	14	138,60					

BNJ : 1,97

**Lampiran 8. Data hasil pengamatan uji organoleptik aroma dodol pisang mas bali**

Panelis	Aroma					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	4	4	3	3	4	18
2	4	4	3	3	3	17
3	2	1	2	2	3	10
4	2	2	3	2	3	12
5	2	1	2	2	4	11
6	3	4	3	3	3	16
7	3	3	3	4	4	17
8	2	1	1	3	4	11
9	3	2	2	4	4	15
10	2	4	5	5	4	20
11	2	2	3	2	3	12
12	2	3	3	4	3	15
13	3	2	2	4	3	14
14	4	4	4	3	3	18
15	2	4	2	2	4	14
16	3	3	3	4	4	17
17	3	3	4	3	4	17
18	2	3	3	3	3	14
19	3	3	3	4	4	17
20	2	3	4	4	4	17
<b>Total</b>	<b>53</b>	<b>56</b>	<b>58</b>	<b>64</b>	<b>71</b>	302
<b>Purata</b>	<b>2,65</b>	<b>2,80</b>	<b>2,90</b>	<b>3,20</b>	<b>3,55</b>	
<b>Notasi</b>	a	a	ab	bc	c	

**Tabel analisis keragaman**

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
panelis	19	29,16	1,53	3,03		
perlakuan	4	10,26	2,57	5,06	2.49	S
Galat	76	38,54	0,51			
Total	99	77,96				

BNJ : 0,40

**Lampiran 9. Data hasil pengamatan uji organoleptik rasa dodol pisang mas bali**

Panelis	Aroma					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	4	4	3	3	3	17
2	4	2	4	4	3	17
3	5	4	3	2	2	16
4	3	4	4	4	5	20
5	3	2	3	3	3	14
6	3	3	3	3	4	16
7	2	2	3	4	4	15
8	4	4	5	5	4	22
9	3	3	3	3	3	15
10	2	2	4	4	4	16
11	3	3	3	4	4	17
12	3	4	3	3	4	17
13	3	4	4	4	4	19
14	3	2	4	4	3	16
15	3	4	3	4	4	18
16	3	3	3	3	4	16
17	3	4	4	4	3	18
18	2	3	4	3	4	16
19	3	4	5	4	5	21
20	2	3	3	5	4	17
<b>Total</b>	<b>61</b>	<b>64</b>	<b>71</b>	<b>73</b>	<b>74</b>	343
<b>Purata</b>	<b>3,05</b>	<b>3,20</b>	<b>3,55</b>	<b>3,65</b>	<b>3,70</b>	
<b>Notasi</b>	a	ab	bc	c	c	

**Tabel analisis keragaman**

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
panelis	19	15,71	0,83	1,65		
perlakuan	4	6.,66	1,67	3,32	2,49	S
Galat	76	38,14	0,50			
Total	99	60,51				

BNJ : 0,39



**Lampiran 10. Data hasil pengamatan uji organoleptik warna dodol pisang mas bali**

Panelis	warna					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	1	1	4	5	5	16
2	1	1	2	5	5	14
3	1	1	1	4	4	11
4	2	2	1	4	3	12
5	1	1	3	3	3	11
6	1	2	3	3	3	12
7	1	1	2	3	4	11
8	1	1	3	4	4	13
9	4	4	4	5	5	22
10	1	1	4	4	4	14
11	3	3	3	4	4	17
12	3	4	5	4	5	21
13	2	1	5	4	5	17
14	2	2	3	3	4	14
15	1	1	3	4	4	13
16	4	4	3	3	3	17
17	5	4	2	3	3	17
18	2	2	3	3	4	14
19	2	1	1	4	5	13
20	1	3	3	4	5	16
<b>Total</b>	<b>39</b>	<b>40</b>	<b>58</b>	<b>76</b>	<b>82</b>	295
<b>Purata</b>	<b>1,95</b>	<b>2,00</b>	<b>2,90</b>	<b>3,80</b>	<b>4,10</b>	
<b>Notasi</b>	a	a	b	c	c	

**Tabel analisis keragaman**

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
panelis	19	36,75	1,93	2,19		
perlakuan	4	79,00	19,75	22,40	2,49	S
Galat	76	67,00	0,88			
Total	99	182,75				

BNJ : 0,52

**Lampiran 11. Data hasil pengamatan uji organoleptik tekstur dodol pisang mas bali**

Panelis	tekstur					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	1	1	2	5	5	14
2	2	2	3	5	5	17
3	1	2	2	4	5	14
4	1	2	3	4	5	15
5	3	3	4	4	4	18
6	2	1	3	4	4	14
7	1	1	2	3	4	11
8	3	3	3	3	3	15
9	4	2	3	4	4	17
10	2	3	2	1	1	9
11	2	1	2	4	4	13
12	3	2	4	4	5	18
13	2	2	4	4	5	17
14	1	1	2	3	4	11
15	2	3	4	4	4	17
16	1	1	3	2	5	12
17	1	1	1	4	4	11
18	2	2	1	5	5	15
19	1	2	1	4	5	13
20	1	2	2	5	5	15
<b>Total</b>	<b>36</b>	<b>37</b>	<b>51</b>	<b>76</b>	<b>86</b>	286
<b>Purata</b>	<b>1,80</b>	<b>1,85</b>	<b>2,55</b>	<b>3,80</b>	<b>4,30</b>	
<b>Notasi</b>	a	a	b	c	d	

**Tabel analisis keragaman**

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
panelis	19	25,64	1,35	1,82		
perlakuan	4	103,94	25,99	34,98	2,49	S
Galat	76	56,46	0,74			
Total	99	186,04				

BNJ : 0,48