

## **VI.KESIMPULAN DAN SARAN**

### **6.1 Kesimpulan**

Kesimpulan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. penambahan varian rasa dan konsentrasi perasa berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air dan kadar lemak dodol talas. Kadar air tertinggi terdapat pada perlakuan P3R4 dengan varian rasa kelapa konsentrasi 550 ml, kadar air terendah terdapat pada perlakuan P1R1 konsentrasi perasa 250 ml. sedangkan kadar lemak tertinggi terdapat pada perlakuan P3R3 varian rasa kelapa konsentrasi 8,83% dan terendah pada perlakuan P1R1 2,32 %.
2. Pada uji organoleptik rasa perlakuan terbaik pada P1R1 dengan varian cempedak konsentrasi 250 ml, uji organoleptik aroma perlakuan terbaik terdapat pada P3R1 dengan varian rasa kelapa konsentrasi 250 ml, parameter warna terbaik terdapat pada perlakuan P1R1 varian rasa cempedak konsentrasi 250 ml, dan parameter tekstur terbaik terdapat pada perlakuan P1R1 varian rasa cempedak 250 ml dan perlakuan P1R2 rasa cempedak konsentrasi 350 ml.

### **6.2 Saran**

1. Sebaiknya pada penelitian selanjutnya dilakukan penelitian mengenai umur simpan dan pengemasan dodol talas varian rasa untuk mengetahui daya simpan dan perubahan mutu.

2. Sebaiknya dilakukan penelitian lebih lanjut tentang formula dodol talas yang digunakan agar didapatkan hasil lemak dan kadar air yang sesuai dengan SNI dodol serta disukai oleh panelis dengan warna, rasa, tekstur, dan aroma yang lebih baik.