BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan uji friedman data karakteristik inderawi diperoleh hasil dodol bahwa ada perbedaan tingkat kesukaan dari hasil eksperimen antara dodol A dan dodol B, dodol B dan dodol C, serta dodol C dan dodol D ditinjau dari atribut rasa, tekstur, aroma dan warna. Karena semua hasil uji friedman menunjukkan hasil nilai signifikansi, yang menunjukkan komposisi yang terbaik adalah dodol D dengan komposisi 100% buah naga : 100% tepung ketan. Tetapi, untuk bagian tekstur, komposisi terbaik adalah dodol B dengan komposisi 50% buah naga : 50% tepung ketan.
2. Besarnya presentase buah naga yang digunakan sangat berpengaruh terhadap fisik dodol buah naga maupun dari segi rasa , semakin besar prentase buah naga yang digunakan dapat berdampak besar terhadap perubahan dodol dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur.
3. Penambahan buah naga dalam pembuatan dodol dapat menyebabkan adanya perubahan tingkat kesukaan konsumen dari segi rasa, aroma, warna maupun tekstur, sebagai bukti, hasil data dapat dilihat di SPSS.
4. Berdasarkan hasil penelitian bahwa buah naga tidak mempengaruhi aspek aroma dan rasa secara signifikan, dikarenakan penggunaan dengan jumlah

5. yang kecil tidak berpengaruh kuat terhadap hasil produk dari dodol tersebut.
6. Dari hasil penelitian penulis dalam pembuatan dodol buah naga, dapat disimpulkan bahwa buah naga dapat dijadikan campuran olahan dodol. Hal ini dapat dibuktikan pada sampel dodol D yang mengandung 100% buah naga : 100% tepung ketan.

B. Saran

1. Perlu adanya Uji Laboratorium untuk memastikan jangka waktu ketahanan (kadaluwarsa) pada produk eksperimen dodol.
2. Penggunaan buah naga dalam penelitian penulis menunjukkan bahwa dalam pengolahan dodol, sebaiknya buah naga dan bahan utama digunakan pada maksimal kombinasi 100% buah naga dan 100% tepung ketan agar tidak merusak, warna, rasa, aroma dan tekstur.
3. Saran penulis untuk peneliti berikutnya, agar lebih memperhatikan waktu pembuatan, agar adonan dodol tidak terlalu keras maupun terlalu lembek dan lengket.
4. Harapan penulis untuk peneliti berikutnya, agar lebih bisa bereksplorasi membuat produk olahan baru maupun membuat dodol dengan campuran bahan lain selain buah naga.

DAFTAR PUSTAKA

Buku :

Daniel, K. 2014. *Berkebun Buah Naga.* Jakarta : Penebar Swadaya

Direktorat Jendral Hortikultura. 2011. Sentra Produksi Buah Naga di Indonesia. Jakarta :Departemen Pertanian

Idrus HA. 1994. *Makanan Terlaris Untuk Home Industri.* Solo:Aneka.

Mardalis. 2008. *Metode Penelitian Suatu Pendekatan Proposal.* PT. Bumi Aksara.Jakarta

Mudrajat Kuncoro. 2003. *Metode Riset Untuk Bisnis Dan Ekonomi.* Jakarta : Erlanga

Notoatmojo. 2010. Metodologi Penelitian Kesehatan. PT. Rineka Cipta. Jakarta

Satuhu S., dan Sunarmani. 2004. *Membuat Aneka Dodol Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.*

Setyosari Punaji. 2012. *Metode Penelitian Pendidikan dan Pengembangan.* Jakarta : Kencana Prenada Media Group.

SNI 01-2973-1992 : SNI Pengertian Dodol

SNI 01-2986-1192. *Dodol Badan Standarisasi Nasional BSN.*

Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D.* Bandung. Alfabeta.

Suharsimi, Arikunto. 2000. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek Edisi Ke 3.* Jakarta: Rineke Cipta.

Suprapti, L. 2005. *Awetan Kering dan Dodol Waluh*. Yogyakarta : Kanisius

Syah Hidayat. 2010. *Pengantar Umum Metodologi Penelitan Pendidikan Pendekatan Verifikatif.* Pekanbaru : Suska Pres.

Warisno, S.PKP, 2009. *Bertanam Buah Naga.* Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.

Skripsi :

Banny Kuswara. 2018. *Eksperimen Pembuatan Dodol Tepung Terigu Subtitusi Labu Siam:* tidak dipublikasikan. Yogyakarta. Jurusan Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Kurniasih Dwi. 2016. *Eksperimen Pembuatan Dodol Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus) Dengan Penambahan Tepung Beras Ketan Yang Berbeda.* Semarang. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.

Mia Aulia. 2015. *Eksperimen pembuatan dodol labu kuning.* Semarang. Jurusan Pendidikan Universitas Negeri Semarang.

Nur Ilma. 2012. *Studi Pembuatan Dodol Dengen (Dillenia serrata thunb).* Semarang. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin Makasar.

Jurnal :

Evi Umayah. 2007. "*Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Naga (Hylocereus Undatus)" Jurnal Ilmu Dasar, Vol.8 No.1,2007 : 83-90.* (diakses 19 Maret 2018)

Rudianto, Noviar harun, dan Raswen Efendi. 2015. "*Evaluasi Mutu Dodol Berbasis Tepung Ketan Dan Buah Pedada". Jurnal Jom Faperta. Vol. 2 No.2 Oktober 2015. (*diakses 19 Maret 2018).

Website :

https://bisnisukm.com/pembuatan-dodol-durian-lempok.html (akses pada tanggal 20 Maret 2018, pukul 20.14 wib).

https://www.indonesiakaya.com/jelajah-indonesia/detail/dodol-garut (akses tanggal 20 maret 2018, pukul 20.14 wib).

https://www.menuresepmasakan.com (akses tanggal 25 maret 2018 pukul 17.00 wib).

Says.com/my/seismik/asal-usul-dodol (akses tanggal 19 maret 2018 jam 20:30 wib).