

BAB V PENUTUP

1.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pengujian statistik maka dapat disimpulkan bahwa

1. Perlakuan konsentrasi kitosan 2% dapat mempertahankan warna dan tekstur hingga hari ke-15 sedangkan untuk parameter aroma dan rasa mulai berbau dan berasa asam diatas penyimpanan hari ke-10 dibanding perlakuan dengan konsentrasi lainnya. Berdasarkan nilai TBA, pelapisan kitosan dengan konsentrasi 2% dapat mempertahankan mutu dodol hingga hari ke-15 sedangkan tanpa pelapis kitosan sampai pada penyimpanan hari ke-10. Berdasarkan uji kapang, pelapis konsentrasi kitosan 2% lebih dapat mempertahankan mutu dodol hingga 10 hari sedangkan perlakuan kitosan 0% dan 1% hanya sampai pada penyimpanan hari ke-5.
2. Secara umum perlakuan konsentrasi kitosan 2% lebih baik pada dodol ketan hingga penyimpanan ke-10 hari.

1.2 Saran

Saran pada penelitian ini adalah perlu adanya penggunaan kitosan dari cangkang rajungan (*Portunus pelagicus*) pada formulasi dodol yang lainnya.