

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan :

- a. Secara organoleptik dodol rumput laut yang dikeringkan dengan oven selama 9 jam pada suhu 55°C memperoleh nilai tertinggi (mutu hedonik) dibandingkan dengan perlakuan lainnya dengan karakteristik rasa khas dodol rumput laut sangat kuat, terasa manis; kenampakan utuh, rapih, bersih; warna coklat cukup merata; aroma khas dodol rumput laut cukup kuat,
- b. Jumlah kadar air dalam dodol mengalami penurunan dengan semakin lamahnya pengeringan, namun tidak memiliki perbedaan yang sangat nyata antara perlakuan satu dengan perlakuan lainnya. Jumlah kadar abu pada perlakuan A merupakan perlakuan yang menghasilkan kadar abu tertinggi dan melebihi standar SNI yang sudah ditetapkan yaitu mencapai 2,63 sehingga menjadikan produk tersebut sudah tidak layak untuk dikonsumsi dan perlakuan B, C dan D masih di bawah standar SNI, sehingga masih layak untuk dikonsumsi.

#### **5.2 Saran**

Saran yang diberikan yaitu :

Dodol rumput laut kering yang merupakan produk terpilih sebaiknya dilakukan uji lanjut, yaitu uji perubahan mutu untuk menentukan umur simpan dodol rumput laut.