

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian di atas dapat disimpulkan bahwa :

1. Perlakuan bahan baku dari dodol pocong berbahan dasar tepung ketan dan tepung blondo memberikan pengaruh nyata terhadap nilai proksimat yang dihasilkan, dengan nilai rata-rata sebagai berikut : (1) Kadar air dari 17.12% -21.74%, (2) Kadar abu dari 1.17% - 3.76%, (3) Kadar lemak dari 0.55% - 1.57%, (4) Kadar protein dari 4.58% - 10.66%, (5) Kadar karbohidrat dari 66.89% - 72.88%. Untuk uji organoleptik Aroma dan Rasa dodol pocong. Kecuali parameter Warna dan Tekstur yang tidak berpengaruh nyata pada dodol pocong yang dihasilkan, hal ini dibuktikan dengan nilai rata-rata sebagai berikut : (1) Warna 4.13 (netral/biasa) perlakuan K 50% : B 50%, (2) Aroma 5.20 (agak suka) perlakuan K 50 : B 50, (3) Tekstur 4.67 (agak suka) perlakuan K 50 : B 50) (4) Rasa 5.63 (suka) perlakuan K 25% : B 75%.
2. Perlakuan bahan baku dari dodol pocong berbahan dasar tepung ketan dan tepung blondo memberikan pengaruh nyata terhadap tingkat kekenyalan dengan nilai rata-rata sebagai berikut : Tingkat kekenyalan terendah 1280.67 g/Force (K 100% : B 0%) dan Tingkat kekenyalan tertinggi 4347.43 g/Force (K25% : B 75%).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian diatas dapat diberikan saran, bahwa :

1. Perlu penelitian lanjutan tentang uji umur simpan dodol pocong dengan penambahan tepung blondo
2. Perlu penelitian lanjutan terutama dalam penentuan suhu selama pemasakan dodol pocong dengan penambahan tepung blondo

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Q. 2014. *Formulasi Biskuit Blondo dan Tepung Ikan Gabus (Channa Striata) yang Berpotensi Mengatasi Gizi Buruk Pada Balita*. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Andarwulan, N., F.Kusnandar & D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan sayur*. Jakarta.
- Cheng, L.H., HabillaC., Sim, S.Y., and Nor Aziah. 2011. *The Properties Of Jelly Candy Made Of Acid-thinned Starch Supplemented With Konjac Glucomannan or Psyllium Husk Powder*. *International Food Reasearch Journal* 18: 213-220.
- Damayanti, W. 2000. *Aneka Penanganan*. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Demam JM. 1989. *Principle of Food Chemistry*. Kosasih Padmawinata Penerjemah. Bandung: ITB. Terjemahan dari: Kimia Makanan edisi ke-2.
- Haerani. 2010. *Pemanfaatan Limbah Virgin Coconut Oil (Blondo)*. Skripsi, Kesmas PPS Unhas, Makassar
- Hardiansyah, 2000. *Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan*. Pergizi Pangan Indonesia, PAPTI, IPB dan Proyek CHN-3, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Jakarta.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Heriyanto, B dan Philipus. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius. Jakarta.
- Ilma, N. 2012. *Studi pembuatan dodol buah dengan (Dillenia serrata Thunb)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Lukito. S. Maharani, Giyarto, dan Jayus. 2017. *Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Dodol Hasil Variasi Rasio Tomat dan Tepung Rumput Laut*. *Jurnal Agroteknologi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember
- Margareta. P. 2013. *Eksperimen Pembuatan Dodol Ganyong Komposit dengan Tepung Ketan Putih Penambahan Sari Buah Parijoto*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.

- Maryantini, T., 2001, *Pemanfaatan Blando Sebagai Alternatif Pembuatan Susu Berkalsium Tinggi dan Kestabilan Emulsinya*, Skripsi, FMIPA UGM, Yogyakarta.
- Mawardi A, 2017. *Studi Pembuatan Kue Kering dari Tepung Sagu dengan Penambahan Tepung Blondo*. Skripsi. Fakultas Pertanian, UNHAS. Makassar
- Mu'awanah, LA.U. (2006). *Pengaruh Larutan Garam dan Jumlah Blondo Terhadap sifat Fisika Kimia Kecap Blondo*. Skripsi. Jurusan Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ni Made P, Indah W, Baehaki Ace. 2016. *Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensori Bakso Ikan Gabus (Channa striata) dengan Penambahan Genjer (Limnocharis flava)*. Jurnal Teknologi Perikanan. Jurusan THP. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya. Sumatera Selatan.
- Prabowo, R.A.S. 2014. *Pengaruh perbandingan tepung ketan dan daging buah naga merah (Hylocerus polyrhizua) terhadap kualitas dodol buah*. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Qinah E. 2009. *Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir dan Tepung Ketan Terhadap Sifat Kimia, Organoleptik serta Daya Simpan Dodol Ubi Jalar Ungu*. Skripsi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Sumatera Utara.
- Rampengan, V.J P Dan D.T Sembel,.1985. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerja sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Rindengan, B dan Novarianto, H. 2004. *Pembuatan dan Pemanfaatan Minyak Kelapa Murni*. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Rodisi Dj, I. Suryo, dan S. Iswanto. 2006. *Pengaruh Substitusi Tepung Ketan dengan Pati Sagu terhadap Kadar Air, Konsistensi dan Sifat Organoleptik Dodol Susu*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang
- Rudianto, Harun N, dan Efendi R. 2015. *Evaluasi Mutu Dodol Berbasis Tepung Ketan dan Buah Pedada (sonneratia Caseolaris)*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Indonesia
- Satuhu, S dan Sunarmani. 2004. *Membuat Aneka Dodol Buah*. Penebar swadaya. Jakarta.

- Siwindratama, E. 2011. *Pembuatan Dodol Rosela Kaya Antioksidan dan Vitamin C*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- SNI 01-2986-1992. Dodol. Badan Standarisasi Nasional BSN.
- Sudarmadji. 1989. *Analisa bahan makanan dan pertanian*. Yogyakarta: Liberty
- Sugiyono, 2002. *Ilmu Pengetahuan Bahan*. PAU pangan dan Gizi IPB, Bogor,
- Suksmadji, B. & M. Muljohardjo. 1992. *Petunjuk Pratikum Teknologi Pengawetan. Lab. Rekayasa proses*. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Hasil Pertanian, UGM, Yogyakarta.
- Sulistiyawati. 2010. *Teknologi makanan*. Semarang: UNNES
- Suprpto, H. 2006. *Pengaruh Substitusi Tapioka untuk Tepung Beras Ketan terhadap Perbaikan Kualitas Wingko*. Chemistry and Biochemistry Laboratory of Agricultural Product Technology Study Program, Faculty of Agriculture, Mulawarman University, Samarinda .
- Suprayogi, dan B. Yuda. 2005. *Tekno Pangan. Membuat makanan siap saji*. Trubus Agrisarana 2005. Surabaya.
- Suzana, N. (2006). *Sifat kimia dan fisika pada Biskuit dari Blondo Hasil Samping Pengolahan Minyak Kelapa Murni*. Skripsi. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Syahlani, 1990, *Analisa Protein dan Asam Amino Blando Krengseng dan Blando Pengasaman*, Skripsi, FMIPAUGM, Yogyakarta.
- Widodo S. 2007. *Pemanfaatan Limbah Virgin Coconut Oil (Blondo) dalam Pembuatan MP-ASI (Biskuit Bergizi)*. Tesis. Makassar (ID): Pascasarjana Universitas Hasanuddin.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zakaria, Maryam Razak, Salmiah. 2009. *Ilmu Teknologi Pangan*. Makassar, Politeknik Kesehatan.