

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah di laksanakan oleh peneliti pemanfaat kacang merah dodol sebagai produk penelitian dengan menggunakan bahan tambahan yaitu kacang merah jenis red bean yang di olah menjadi *puree* dan dapat disimpulkan bahwa :

1. Proses & tahapan pembuatan dodol dalam penelitian meliputi persiapan alat dan bahan , penimbangan bahan , pencampuran bahan , pemasakan bahan , pengemasan bahan . Hasil akhir pada uji coba 1 menggunakan bahan yang instan berbentuk kemasan sehingga mempengaruhi tekstur menjadi padat dan tidak kenyal dodol warna yang dihasilkan berwarna kecoklatan , uji coba 2 produk yang dihasilkan menggunakan gula merah yang berlebihan di sehingga membuat tekstur dodol menjadi keras dan berwarna coklat , pada uji coba 3 produk yang di gunakan menggunakan bahan yang berkualitas dan segar seperti tidak menggunakan kemasan dikarenakan sudah tercampur dengan bahan lain , maka dari itu peneliti menggunakan sanatan murni dan pengolahan yang tepat .
2. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan yaitu uji inderawi terhadap pemanfaatan kacang merah ini, telah mendapatkan hasil warna ,tekstur , aroma,dan rasa . Penelitian ini menggunakan panelis sebanyak 20 panelis yang terdiri dari panelis terlatih sebanyak 15 mahasiswa poltekpar makassar, penikmat dodol dan panelis terbatas sebanyak 5 panelis yang mempunyai keahlian untuk membuat dodol ataupun yang menjual produk dodol tersebut .Tujuannya untuk menguji produk berdasarkan karakteristik produk dengan menggunakan resep yang telah di uji coba dengan penambahan *Puree* kacang merah.

B. Saran

Berdasarkan uji coba yang telah dilakukan dalam dodol *puree* kacang merah ,tentunya terdapat kekurangan maka penelti memberikan saran sebagai berikut:

1. Dalam pembuatan dodol *puree* kacang merah , harus memperhatikan proses dan tahapan pembuatan-nya , memperhatikan alat yang digunakan bersih
2. Dalam pembuatan dodol *puree* kacang merah menggunakan bahan-bahan yang segar dan layak untuk dikonsumsi dan diproduksi sehingga aroma, warna ,tekstur dan rasaa lama sesuai dengan hasil olah data yang di dapatkan sebagai acuan dari penelitian.