

5. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa konsentrasi gula yang berbeda memberikan pengaruh terhadap indeks glikemik, kadar air, kadar abu, kadar karbohidrat, kadar serat kasar dan kekerasan. Tetapi tidak memberikan pengaruh terhadap kadar lemak, kadar protein, kadar iodium, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Pada penelitian ini juga didapatkan perlakuan terbaik untuk indeks glikemik yaitu pada dodol A dengan konsentrasi gula 16% sebesar 22,9. Untuk kualitas dodol, perlakuan terbaik didapat pada dodol B dengan konsentrasi gula 18% dengan karakteristik kadar air 17,893%, kadar lemak 0,130%, kadar protein 0,419%, kadar abu 1,246%, kadar karbohidrat 80,311%, kadar serat kasar 2,07%, kadar iodium 2,416 ppm, kekerasan 11,73 N, warna 3,1, tekstur 2,9, aroma 2,7 dan rasa 3.

5.2 Saran

Penambahan gula dengan konsentrasi yang berbeda dapat mempengaruhi nilai indeks glikemik dan kualitas dodol *E. cottonii* umur panen 45 hari. Namun, perlu adanya optimasi perlakuan untuk menemukan titik optimum pada setiap parameter agar dihasilkan dodol dengan kualitas terbaik.