

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tersebut dapat disimpulkan sebagai berikut :

#### **1. Kesimpulan Umum**

Dodol ubi jalar ungu dengan rasio 50:50% yang memenuhi SNI.

#### **2. Kesimpulan Khusus**

- a. Dodol dengan rasio 50:50% serta penggunaan verietas ubi jalar ungu yang terbaik menurut SNI
- b. Dodol varietas ubi jalar ungu dengan rasio penambahan ubi jalar dan tepung ketan 50:50% paling disukai dengan hasil analisis Warna lightness 63,73, a\* (kemerahan) 4,32, b\* (kuning) 16,1%, tekstur 7,79%, kadar air 19,23%, protein 4,31%, lemak 7,71%, gula reduksi 7,5%, gula total 12,97%, dan tingkat kesukaan 3,44%.

### **B. Saran**

Untuk kadar gula reduksi dan gula total masih perlu ditingkatkan lagi karena belum memenuhi SNI dodol, dan perlu dilakukan perlakuan lain untuk menambah kadar protein dodol ubi agar lebih disukai oleh konsumen.