

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Penambahan tepung rumput laut merah berpengaruh nyata dan tidak berpengaruh nyata terhadap sensori yang dihasilkan. Hasil analisis non parametrik *Kruskall-wallis* terhadap karakteristik organoleptik Dodol Betawi dengan penambahan tepung rumput laut menunjukkan perbedaan nyata ($p < 0,05$) pada penilaian kenampakan dan tekstur, tetapi tidak berbeda nyata ($p > 0,05$) pada penilaian aroma dan rasa dodol rumput laut. Nilai gizi pada dodol rumput laut menunjukkan kadar protein yang berkisar antara 1,76% – 2,02%, kadar lemak berkisar antara 0,71% - 2,72%, kadar air berkisar antara 20,82% - 29,82%, kadar abu berkisar 1,32% - 2,72%, kadar karbohidrat 64,41% - 72,19% dan tola energi atau kalori berkisar 280,95 – 319,93 kkal/100 g. Formulasi terpilih terdapat pada perlakuan D1 dengan komposisi rumput laut 25% memiliki nilai sensoris rata-rata adalah 6,4 termasuk kedalam kategori netral mendekati suka. Dodol rumput laut formulasi D1 memiliki kandungan gizi dengan kadar protein 1.76%, kadar lemak 1.76%, kadar air 29.82%, kadar abu 1.32%, kadar karbohidrat 64.41% dan total energi atau kalori sebesar 289,07 kkal/100 g. Produk Dodol Betawi dengan penambahan tepung rumput laut layak untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai alternatif pengolahan dodol yang rendah lemak dan rendah kalori sehingga bisa dikonsumsi oleh semua kalangan.

5.2 Implikasi

Implikasi pada penelitian Karakteristik Sensori dan Nilai Gizi Dodol Rumput Laut dengan Penambahan Tepung Rumput Laut Merah (*Eucheuma cottonii*) mengacu pada kesimpulan diatas adalah sebagai berikut:

1. Implikasi Teoritis

Hasil penelitian Karakteristik Sensori dan Nilai Gizi Dodol Rumput Laut dengan Penambahan Tepung Rumput Laut Merah (*Eucheuma cottonii*) diharapkan menjadi referensi untuk mengetahui karakteristik dan kandungan gizi pada produk dodol Betawi dengan penambahan rumput laut merah (*Eucheuma cottonii*).

2. Implikasi Praktis

Hasil penelitian ini dapat dijadikan acuan bagi peneliti, mahasiswa dan masyarakat terkait variasi dan inovasi olahan rumput laut merah (*Eucheuma cottonii*). Pengolahan rumput laut menjadi dodol bisa dimanfaatkan untuk membuka peluang baru dalam pengolahan dan pemanfaatan rumput laut sehingga bisa meningkatkan ekonomi masyarakat.

5.3 Rekomendasi

Rekomendasi pada penelitian tentang Karakteristik Sensori dan Nilai Gizi Dodol Rumput Laut dengan Penambahan Tepung Rumput Laut Merah (*Eucheuma cottonii*) adalah sebagai berikut:

1. Penelitian selanjutnya dapat menemukan formulasi yang lebih baik supaya kandungan gizi yang ada pada dodol rumput laut lebih baik.
2. Penelitian selanjutnya dapat menjelaskan daya simpan atau umur simpan dodol rumput laut yang telah dibuat.
3. Penelitian selanjutnya dapat meneliti lebih lanjut tentang pengaruh mengkonsumsi dan nilai gizi dodol rumput laut.
4. Penelitian selanjutnya dapat membuat dodol yang lebih mirip dengan dodol komersial yang dijual dipasaran.