

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

1. Jenis tepung tapioka menghasilkan nilai total padatan terlarut yang lebih tinggi dibandingkan jenis tepung terigu.
2. Semakin tinggi konsentrasi tepung yang ditambahkan menyebabkan kadar air menurun dengan nilai rata-rata kadar air 18,75-16,88% pada dodol tape singkong. Sedangkan nilai total padatan terlarut dodol tape singkong meningkat seiring penambahan konsentrasi tepung. Nilai rata-rata total padatan terlarut berkisar 60,33-63°brix.
3. Karakteristik organoleptik pada parameter warna dihasilkan rata-rata skor warna sebesar 4,90 dari kombinasi perlakuan jenis tepung terigu dengan konsentrasi 35% (A2B3). Sedangkan kombinasi perlakuan tapioka dengan konsentrasi 35% (A1B3) menghasilkan nilai tertinggi terhadap parameter tekstur, aroma, rasa dan kesukaan. Berdasarkan dari nilai berturut-turut didapatkan rata-rata skor tekstur 3,93, skor aroma sebesar 3,70, skor rasa sebesar 4,12 dan skor kesukaan sebesar 3,98.

### B. Saran

Saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian yang telah dilakukan yaitu diperlukan adanya penelitian lanjutan pada dodol tape singkong dengan penambahan bahan yang lain seperti menggunakan tepung mocaf (*modified cassava flour*).