

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Rata-rata tingkat penerimaan formulasi I dan kontrol dodol beras ketan adalah formulasi I sebesar 59% yang artinya diterima, dan kontrol sebesar 40% yang artinya diterima.
2. Lama waktu simpan paling lama yaitu dodol beras ketan atau kontrol selama 14 hari dan lama waktu simpan paling singkat adalah dodol pare selama 7 hari dengan waktu simpan paling lama adalah selama 9 hari, dengan rata-rata lama waktu simpan dodol pare hasilnya adalah 7,9 hari dan pada dodol beras ketan 13,9 hari.
3. Penurunan terbanyak kadar gula darah tikus setelah pemberian dodol pare adalah dengan presentase penurunan terbanyak sebesar 12,26 % dan terendah sebesar 8,04 %, sedangkan kadar gula darah tikus setelah mengkonsumsi dodol beras ketan menunjukkan terjadi peningkatan kadar gula darah tikus sebelum dan sesudah pemberian dodol beras ketan dengan presentase peningkatan terbanyak sebesar 2,24 % dan terendah sebesar 0,26 %.

B. Saran

1. Bagi industri dodol

Pare dapat dijadikan sebagai bahan campuran pembuatan dodol, sehingga pare dapat dimanfaatkan secara maksimal dengan menggunakan formulasi terbaik.

2. Bagi peneliti lain

a. Dapat melakukan penelitian lanjutan mengenai pembuatan dodol pare dengan perbedaan jenis pare yaitu pare yang memiliki sedikit kandungan rasa pahit atau pare selain pare ayam/pare hijau.

b. Dapat melakukan penelitian lanjutan mengenai pembuatan dodol pare dengan konsentrasi pare yang lebih banyak pada setiap formulasinya.

c. Melakukan penelitian lanjutan pembuatan dodol pare dengan penggunaan gula dari bahan lain yang rendah kalori.

d. Melakukan penelitian lanjutan mengenai keefektifan pemeriksaan penurunan kadar gula darah yang berasal dari pare atau gula sakarin.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, Engrid Juni. 2017. "Penggunaan Sakarin Sebagai Pemanis Sintesis dalam Makanan dan Minuman." *Prosiding Rapat Kerja Fakultas Ilmu Kesehatan*.
- Bawa, I G. A. Gede. ,2009. "Isolasi dan Identifikasi Golongan Senyawa Toksik Dari Daging Buah Pare (*Momordica charantia* L.)." *Jurnal Kimia* 117-124.
- BPOM. 2004. *Peraturan Teknis Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan dalam produk makanan*. Direktorat Standarisasi Produk Pangan, Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya.
- F.G. Winarno, dan Srikandi Fardias. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Floros, J.D. and V. Gnanasekharan. 1993. *Shelf Life Prediction of Packaged Foods: Chemical, Biological, Physical, and Nutritional Aspects*. G. Chlaralambous (Ed.). Elsevier Publ., London.
- Hasyim, Noor. 2009. "Kajian Kerusakan Minyak pada Jenang Kudus dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zibinger Roscoe*) Selama Penyimpanan." *Surakarta : Universitas Sebelas Maret*.
- Herawati, Heny. 2008. "Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan." *Jurnal Litbang Pertanian* 27 (4).
- Hernawati. n.d. "Potensi Buah Pare (*Momordicha charantia* L .) Sebagai Herbal Antifertilitas."
- I Ketut A.Y, Made S.A, Anak A.G.O.D. 2013. "Identifikasi Golongan Senyawa Kimia Estrak Etanol Buah Pare (*Momordica charantia*) dan Pengaruhnya Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Tikus Putih Jantan (*Rattus novergicus*) yang Diinduksi Aloksan." *Buletin Veteriner Udayana*.
- Idrus, Haryati. 1994. *Pembuatan Dodol*. Balai Besar Penelitian Pengembangan Industri Hasil Pertanian.
- Kusmiati. 2005. *Aneka Kue Dari Tepung Ketan*. Jakarta.
- Mehran. 2015. *Petunjuk Teknis - Tata Laksana Uji Organoleptik Nasi*. Banda Aceh: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Aceh.

- Nazaruddin. 1995. *Budi Daya dan Pengaturan Panen Sayuran Dataran Rendah*. Yogyakarta.
- Notoatmodjo. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Pohan, Siti Hairunnisa. 2016. "Penambahan Bit (*Beta Vulgaris L.*) Sebagai Pewarna Alami Terhadap Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Kerupuk Merah." *Gizi, Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi*.
- Prasetio, Bambang. 2013. *Farm Bigbook Budi Daya Sayuran Organik di Pot*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Pratami, Nanda Firnia. 2012. *Proses Produksi Manisan Basah Pare "Sanre"*.
- R. Sutarya, G. Grubben, dan H. Sutarno. 1995. *Pedoman Bertanam Sayuran Dataran Rendah*. Bandung.
- Rukmana, R. 1997. *Budidaya Pare*. Yogyakarta: Kanisus.
- Satuhu, Sunamarni dan Suyanti. 2004. *Membuat Aneka Dodol Buah*. Jakarta.
- Siswoputranto, L.D. 1989. *Teknologi Pasca Panen Kentang*. Yogyakarta.
- SNI-01-2986-1992. 1992. *Dodol*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- SNI-6993-2004. 2004. *Bahan Tambahan Pangan pemanis Buatan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sugiyono. 2002. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. . Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Suhardiyono, L. 1995. *Tanaman Kelapa*. Yogyakarta: Kanisus.
- Widjajaseputra, Anna Ingani. 1989. "Penggunaan Sakarin Sebagai Bahan Pemanis Sintetik." *Agritech Journal*.
- Widyaningrum, Herlina. 2011. *Kitab Tanaman Obat Nusantara*.

