

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan albedo semangka dan buah murbei yang digunakan dalam pembuatan selai lembaran memberikan pengaruh nyata pada taraf ($\alpha < 0,05$) terhadap analisis fisik yaitu uji lipatan, warna, analisis kimia yaitu kadar air, kadar abu, nilai pH, kadar serat kasar, total padatan terlarut, antosianin, gula total, antioksidan, vitamin C, aktivitas air, analisis mikrobiologi yaitu angka lempeng total dan analisis organoleptik pada warna. Sedangkan tidak memberikan pengaruh nyata terhadap analisis uji organoleptik pada rasa, aroma, dan tekstur.
2. Hasil Organoleptik terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur selai lembaran yang dihasilkan pada umumnya dapat diterima oleh panelis, dimana pada perlakuan D (bubur albedo semangka 75 g : bubur buah murbei 25 g) yang paling disukai oleh panelis.
3. Perlakuan terbaik berdasarkan uji kimia, fisik, mikrobiologi dan penerimaan organoleptik adalah perlakuan D (bubur albedo semangka 75 g : bubur buah murbei 25 g) dengan parameter rata-rata kesukaan panelis terhadap warna 4,40 (suka), aroma 3,60 (suka), rasa 4,15 (suka) dan tekstur 3,75 (suka) dengan hasil analisis kadar air (25,67%), kadar abu (0,28%), aktivitas air (0,78), uji lipat (5,00), analisis warna ($^{\circ}$ Hue) menghasilkan warna merah keunguan (17,99), pH (3,53), total padatan terlarut (68,00 $^{\circ}$ Brix), vitamin C (23,96 mg/100 g), serat kasar (2,03%), Antosianin (65,07 mg/L), antioksidan (45,17%), gula total (54,40%) dan angka lempeng total ($6,2 \times 10^2$ koloni/g)

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil saran untuk penelitian selanjutnya sebagai berikut:

1. Penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk dapat menentukan umur simpan pada produk selai lembaran albedo semangka dan buah murbei serta menentukan jenis kemasan terbaik yang digunakan untuk mengemas selai lembaran dengan baik.
2. Memanfaatkan buah murbei lebih lanjut karena kadar antosianin buah murbei cukup tinggi.

