

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Tingkat pencampuran buah belimbing wuluh dan buah senduduk yang berbeda memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap nilai pH, kadar air, aktivitas air, total padatan terlarut, kadar gula total, kadar vitamin C, kadar antosianin, aktivitas antioksidan, organoleptik warna, dan organoleptik rasa, tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap organoleptik aroma dan organoleptik tekstur dari selai yang dihasilkan.
2. Berdasarkan uji organoleptik dan analisis kimia didapatkan perlakuan E (Belimbing Wuluh 82% : Senduduk 18%) sebagai produk terbaik dengan hasil organoleptik terhadap warna adalah 4,25 (suka), aroma 3,75 (suka), tekstur 3,90 (suka), rasa 3,85 (suka), nilai pH 3,37, kadar air 25,47%, aktivitas air 0,683, total padatan terlarut 69,20°Brix, kadar gula total 31,36%, kadar vitamin C 13,50 mg/100 g, kadar antosianin 9,85 mg/L, aktivitas antioksidan 51,30%, dan angka lempeng total  $5,0 \times 10^2$  koloni/g.

### 5.2 Saran

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

1. Dalam pembuatan selai campuran buah belimbing wuluh dan buah senduduk sebaiknya menggunakan tingkat pencampuran buah belimbing wuluh dan buah senduduk dengan perbandingan 82 % : 18%.
2. Pada penelitian selanjutnya disarankan untuk menentukan jenis kemasan terbaik untuk mengemas selai buah belimbing wuluh dan buah senduduk dengan baik.
3. Pada penelitian selanjutnya disarankan untuk menentukan umur simpan selai buah belimbing wuluh dan buah senduduk serta pengaruh penyimpanan terhadap karakteristik selai.