

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap selai lembaran sawo dengan penambahan sari jeruk, didapatkan kesimpulan sebagai berikut.

1. Penambahan sari jeruk memberikan pengaruh nyata secara statistik terhadap uji fisik (daya lipat), uji kimia (total asam tertitrasi, pH, kadar air, kadar abu, aktivitas air, total padatan terlarut, kadar gula total, kadar serat kasar, kadar vitamin C), uji mikrobiologi (angka lempeng total) dan uji organoleptik warna, dan tidak memberikan pengaruh nyata terhadap uji organoleptik (aroma, rasa, dan tekstur).
2. Perlakuan terbaik pada produk selai lembaran buah sawo dengan penambahan sari jeruk berdasarkan sifat kimia, fisik, mikrobiologi dan organoleptik adalah perlakuan B (26% sari jeruk nipis) dengan dengan hasil dari uji lipatan (3,00), total asam tertitrasi (1,19%), nilai pH (3,35), kadar air (35,28%), kadar abu (0,58%), aktivitas air (0,82), total padatan terlarut (33,00 °Brix), total gula (52,93%), serat kasar (0,75%), vitamin C (12,32 mg/100ml), dan angka lempeng total ($2,26 \times 10^2$ CFU/g), analisis organoleptik warna 4,15 (suka), aroma 3,95 (suka), rasa 3,95 (suka), dan tekstur 3,85 (suka).

5.2 Saran

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

1. Peneliti menyarankan kepada peneliti selanjutnya agar dapat meningkatkan hasil total padatan terlarut yang berdasarkan syarat mutu selai pada SNI yaitu minimal 65 °Brix.
2. Perlu penelitian mengenai konsentrasi sari jeruk yang tepat agar menghasilkan karakteristik fisik, kimia, mikrobiologi dan organoleptik selai lembaran sawo yang terbaik.