

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan mengenai perbandingan pakis sayur dan tomat pada pembuatan *vegetable leather*, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan pakis sayur dan tomat berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, nilai pH, vitamin C, aktivitas antioksidan, serat kasar, gula reduksi, organoleptik rasa, organoleptik aroma, dan organoleptik warna. Namun, tidak berpengaruh nyata terhadap daya lipat, sukrosa, angka lempeng total, dan organoleptik tekstur.
2. Formulasi terbaik pembuatan *vegetable leather* pakis sayur-tomat yaitu pada perbandingan 50% pakis sayur dan 50% tomat (perlakuan C), dengan hasil organoleptik warna 3,50 (suka), aroma 3,50 (suka), rasa 4,00 (suka), dan tekstur 3,55 (suka). Hasil fisikokimia perlakuan C yaitu daya lipat (5), kadar air (17,69%), kadar abu (1,32%), pH (5,26), vitamin C (33,44 mg/100g), aktivitas antioksidan (48,94%), serat kasar (2,50%), gula reduksi (22,31%), sukrosa (35,86 %), dan angka lempeng total $1,4 \times 10^2$ koloni/g

5.2. Saran

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

1. Penelitian lebih lanjut untuk menganalisis standar mutu lainnya yang belum diujikan menurut SNI manisan pala.
2. Diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mendapatkan pengeringan yang lebih singkat dengan memberi aerasi (aliran udara) selama pengeringan.
3. Dilakukan penelitian mengenai cara pengemasan yang baik untuk *vegetable leather* pakis sayur dan tomat.