

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap selai lembaran albedo semangka dan bayam merah, maka dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut :

1. Perbandingan albedo semangka dan bayam merah memberikan pengaruh nyata pada taraf 5% terhadap uji fisik, uji organoleptik, uji kimia meliputi kadar air, kadar abu, pH, total padatan terlarut, serat kasar, aw, dan vitamin C, tetapi tidak memberikan pengaruh nyata pada taraf 5% terhadap kadar gula total, aktivitas antioksidan, dan uji organoleptik.
2. Penerimaan panelis terhadap selai lembaran adalah perlakuan D (AS 65 g : BM 35 g) dengan rata – rata nilai organoleptik warna 3,8 (suka), aroma 3,64 (suka), rasa 3,56 (suka), dan tekstur 3,72 (suka).
3. Hasil penelitian selai lembaran albedo semangka dan bayam merah pada perlakuan D (AS 65 g : BM 35 g) merupakan perlakuan terbaik yang dapat diterima dengan nilai uji lipat 3, uji warna 79,48 °hue, kadar air 21,53%, kadar abu 0,78%, pH 3,67, total padatan terlarut 66° Brix, serat kasar 1,5%, total gula 53,71%, antioksidan 50,66%, aw 0,7, vitamin C 30,51 mg/100 g, angka lempeng total $4,1 \times 10^2$ CFU/g serta tingkat penerimaan organoleptik dengan nilai warna 38, aroma 3,64, rasa 3,56 dan tekstur 3,72.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk menganalisis umur simpan produk serta jenis kemasan yang cocok untuk selai lembaran albedo semangka dan bayam merah.