

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap *fruit leather* pepaya dengan penambahan sari jeruk kasturi dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan sari jeruk kasturi memberikan pengaruh nyata pada taraf ($\alpha=5\%$) terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *fruit leather* pepaya meliputi uji lipatan, kadar air, nilai pH, total asam tertitrasi, sukrosa, gula total, angka lempeng total, dan organoleptik pada tekstur dan rasa. Namun dengan adanya penambahan sari jeruk kasturi tidak memberikan pengaruh nyata pada taraf ($\alpha=5\%$) terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *fruit leather* pepaya meliputi analisis warna, kadar abu, serat kasar dan organoleptik pada warna dan aroma.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik maka ditetapkan produk terbaik *fruit leather* pepaya dengan penambahan 6% sari jeruk kasturi dengan nilai uji lipatan (5,00), A_w (0,45), analisis warna (55,61 °hue), kadar air (15,98%), kadar abu (0,78%), nilai pH (3,40), total asam tertitrasi (1,28%), serat kasar (1,33%), sukrosa (26,00%), gula total (49,79%), angka lempeng total (0,87 x 10² CFU/g) dan uji organoleptik meliputi warna 3,75 (suka), aroma 3,80 (suka), rasa 4,00 (suka) dan tekstur 3,85 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya sebagai berikut:

1. Peneliti menyarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan terkait umur simpan *fruit leather* pepaya dengan penambahan sari jeruk kasturi.
2. Peneliti menyarankan untuk peneliti selanjutnya melakukan penelitian terkait pengemasan produk *fruit leather* ini.