

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Tingkat pencampuran belimbing wuluh dan kulit buah naga yang berbeda berpengaruh terhadap pH, kadar air, kadar gula, kadar serat kasar dan vitamin C dari selai yang dihasilkan.
2. Produk terbaik yang dihasilkan berdasarkan uji organoleptik adalah produk B (Pencampuran Belimbing wuluh 350g : dan kulit buah naga 100g) dengan hasil analisa pH 3,20, kadar air 25,54%, kadar gula 55,5%, kadar serat kasar 0,88%, dan Vitamin C 0,26%.
3. Dari hasil penyimpanan produk selama 2 bulan pada perlakuan terbaik (produk B) diperoleh data uji cemaran mikroba  $3,20 \times 10$  koloni/g yang masih terbilang aman sesuai standar SNI.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil yang didapat dari penelitian ini, maka disarankan :

1. Dalam pembuatan selai campuran belimbing wuluh dan kulit buah naga sebaiknya menggunakan tingkat pencampuran belimbing wuluh dan kulit buah naga dengan perbandingan 350 : 100 (g).
2. Pada peneliti selanjutnya disarankan untuk menentukan umur simpan selai belimbing wuluh dan kulit buah naga serta pengaruh penyimpanan terhadap nilai organoleptik selai tersebut.