

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Perbandingan belimbing manis dan kolang-kaling dalam pembuatan *fruit leather* berpengaruh nyata terhadap kadar air, aktivitas air, vitamin C, nilai pH, aktivitas antioksidan, serat kasar, dan organoleptik warna. Namun, tidak berpengaruh nyata terhadap daya lipat, kadar abu, kadar gula (sukrosa), organoleptik rasa, organoleptik aroma, dan organoleptik tekstur.
2. Formulasi terbaik pembuatan *fruit leather* belimbing manis dan kolang-kaling dari segi karakteristik fisik, kimia dan organoleptik yaitu pada perbandingan 70 g belimbing manis dan 30 g kolang-kaling (perlakuan D), dengan hasil organoleptik warna 3,85 (suka), aroma 3,60 (suka), rasa 3,65 (suka), tekstur 3,30 (biasa), daya lipat (5), kadar air (33,77%), kadar abu (0,67%), pH (3,90), vitamin C (27,57 mg/100g), aktivitas antioksidan (41,14%) serat kasar (2,00%), gula sebagai sukrosa (27,14%), dan aktivitas air (0,525).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran yang dapat diberikan peneliti untuk penelitian selanjutnya adalah melakukan penelitian lebih lanjut terhadap kadar air sehingga diperoleh kadar air yang lebih rendah dan tepat pada pembuatan *fruit leather*, serta melakukan perhitungan umur simpan pada produk *fruit leather* yang dihasilkan.