

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat dirangkum kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbedaan konsentrasi kolang-kaling memberikan pengaruh yang nyata terhadap nilai kadar abu, aktivitas antioksidan, kadar serat kasar, kadar vitamin C, nilai pH, total karotenoid, total padat terlarut, rasa dan tekstur. Namun memberikan pengaruh yang tidak nyata terhadap kadar warna dan aroma pada selai lembaran melon dengan penambahan bubur kolang kaling yang dihasilkan.
2. Konsentrasi kolang-kaling yang terbaik dalam pembuatan selai lembaran melon adalah pada konsentrasi 25% dengan nilai rata-rata kadar abu 0,37%, aktivitas antioksidan 77,62%, kadar serat kasar 0,12%, kadar vitamin C 22,29 mg/100g, nilai pH 3,47, total karotenoid 16,46  $\mu\text{g}/100\text{g}$ , total padatan 69,40%, kesukaan terhadap warna 3,70, aroma 3,40, rasa 3,90 dan tekstur 3,85 dan angka lempeng total  $4,8 \times 10^2 \text{ CFU/mL}$ . Selai lembaran melon dengan konsentrasi kolang kaling 25% telah memenuhi syarat mutu selai buah (SNI 3547-2008).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap selai melon dengan menurunkan kadar air bahan baku pada kolang-kaling.