

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah:

1. Perlakuan terbaik yang dihasilkan pada analisis organoleptik adalah perlakuan D (60% kolang kaling : 40% nangka).
2. Perbedaan Pencampuran kolang kaling dengan nangka berbeda nyata terhadap kadar air, kadar abu, serat kasar dari *fruit leather* campuran dari kolang kaling dengan nangka. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap uji lipatan, aktivitas antioksidan, betakaroten dan energi. Pada perlakuan terbaik D (60 % kolang kaling : 40 % nangka) memiliki karakteristik kimia, fisik dan organoleptik sebagai berikut: nilai kadar air 15,66 %, kadar abu 0,8 %, serat kasar 5,61 %, betakaroten 1428 µg/100ml, aktivitas antioksidan 21,44%, nilai energi 304,19 kkal/100g, uji lipatan 5, nilai warna 3,90, aroma 3,80, rasa 3,90 dan tekstur 3,70.

### 5.2 Saran

1. Diharapkan peneliti berikutnya melakukan uji masa simpan dan kemasan terhadap *fruit leather* campuran dari kolang kaling dan nangka yang dihasilkan.
2. Untuk peneliti berikutnya disarankan penggunaan alat perata yang dapat memudahkan dalam meratakan *fruit leather*, sehingga ketebalan *fruit leather* seragam.

