

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap selai lembaran dari campuran kolang-kaling dan kulit buah naga didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil analisis berbeda nyata pada ( $\alpha=5\%$ ) terhadap uji fisik, uji organoleptik, uji kimia meliputi kadar air, pektin, padatan terlarut, kadar betasianin dan aktifitas antioksidan.
2. Pengujian analisis mikrobiologi dilakukan untuk melihat pertumbuhan mikroba pada selai lembaran dari campuran kolang-kaling dan kulit buah naga hasil yang didapatkan berkisar  $3,4 \times 10^2$  CFU/g- $7,2 \times 10^2$  CFU/g.
3. Hasil penelitian selai lembaran dari campuran kolang-kaling dan kulit buah naga pada konsentrasi perlakuan D (KK 70 g : KBN 30 g) merupakan produk selai lembaran yang dapat diterima dengan nilai uji lipatan 2,66, kadar air 31,99%, pH 3,533, pektin 2,75%, total padatan terlarut 59,3%, sukrosa 45,42%, serat makanan 2,02%, kalsium 0,32%, betasianin 5,68 mg/100 ml, antioksidan 30,30% dan angka lempeng total  $4,5 \times 10^2$  CFU/g serta tingkat penerimaan organoleptik dengan nilai tekstur 3,9, rasa 4,0, warna 3,9 dan aroma 3,5.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan penelitian selanjutnya untuk menganalisis umur simpan produk selai lembaran dari campuran kolang-kaling dan kulit buah naga serta memilih jenis kemasan yang dapat meningkatkan keamanannya.