

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan :

1. Perbandingan sari buah tomat dan sari labu kuning pada produk *marshmallow* yang dihasilkan memberikan pengaruh terhadap kadar abu, kadar gula reduksi, kadar sukrosa, kadar antioksidan, kadar kalsium, kadar likopen, kadar karoten, elastisitas dan tidak berpengaruh terhadap kadar air *marshmallow*.
2. Produk terbaik dari hasil penelitian ini adalah produk A (50 g sari buah tomat : 50 g sari labu kuning) dengan rata-rata tingkat kesukaan aroma yaitu 3,30 (biasa), tekstur 3,80 (suka), warna 4,03 (suka) dan rasa 3,56 (suka), sedangkan kandungan kimianya adalah kadar air 31,75%, kadar abu 0,37%, kadar gula reduksi 25,23%, kadar sukrosa 37,07%, kadar antioksidan 62,54%, kadar kalsium 14,57 mg/100 g, kadar likopen 4,82 mk/kg, kadar betakaroten 79,33 µg/g, serta elastisitas 245,86 N/m<sup>2</sup>.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan berikut beberapa hal yang dapat disarankan yaitu :

1. Untuk memperoleh produk yang menarik, untuk penelitian selanjutnya sebaiknya menggunakan cetakan khusus.
2. Untuk mengurangi kerusakan antioksidan *marshmallow*, sebaiknya penelitian selanjutnya tentang kemasan yang cocok untuk *marshmallow*.