

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Tingkat pencampuran buah malaka dengan tomat dalam selai campuran berpengaruh terhadap nilai pH, kadar gula, likopen, total asam, vitamin C, total padatan terlarut aktivitas antioksidan dan uji organoleptik yaitu rasa, warna, tekstur, dan daya oles, sedangkan tidak berpengaruh terhadap kadar pektin selai
2. Dari uji organoleptik dan analisis kimia didapatkan perlakuan B (pencampuran buah malaka : tomat = 70% : 30%) sebagai produk terbaik dengan hasil organoleptik terhadap rasa adalah 4,06 tanpa roti tawar dan 4,10 dengan roti tawar, rata-rata tekstur 4,00 tanpa roti tawar dan 4,07 dengan roti tawar, rata-rata warna adalah 4,07 tanpa roti tawar dan 4,38 dengan roti tawar, rata-rata aroma adalah 3,77 tanpa roti tawar dan 3,80 dengan roti tawar, serta rata-rata untuk daya oles adalah 4,06 tanpa roti tawar dan 4,17 dengan roti tawar, nilai pH 3,35; kadar pektin 3,07%; kadar gula 46,87%; likopen 2,30 mg/100 g; total asam 6,93%; vitamin C 49,87 mg/100 g; total padatan terlarut 56,67%; aktivitas antioksidan 64,19% dan nilai angka lempeng total $9,6 \times 10^2$ Cfu/g

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, untuk peneliti selanjutnya disarankan:

1. Menggunakan gula HFS (*High Fructosa Syrup*) dalam pembuatan selai campuran buah malaka dengan tomat untuk mencegah terjadinya karamelisasi.
2. Menggunakan jenis bahan pengental selain pektin yang dapat digunakan untuk proses pembuatan selai campuran buah malaka dengan tomat.