

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Tingkat penambahan sari kulit buah manggis memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar air, aktivitas air (a_w), total padatan terlarut, kadar serat kasar, kadar pektin, total gula, kadar antosianin dan total fenol selai kolang-kaling yang dihasilkan tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan, kadar abu dan nilai pH. Tingkat penambahan sari kulit buah manggis menurunkan jumlah angka lempeng total selai kolang-kaling yang dihasilkan.
2. Selai kolang-kaling dengan penambahan sari kulit buah manggis 8% (perlakuan B) merupakan produk terbaik berdasarkan uji organoleptik dengan skor nilai terhadap warna 4.50, aroma 3.53, rasa 4.26 dan tekstur 4,00.
3. Karakteristik kimia yang dihasilkan pada selai kolang-kaling dengan penambahan sari kulit buah manggis 8% yaitu kadar air 21.44%, aktivitas air (a_w) 0.69, total padatan terlarut 63.3%, kadar abu 0.081%, kadar serat kasar 2.21%, kadar pektin 3.08%, nilai pH 3.31, total gula 49.26%, kadar antosianin 2.22 mg/L, total fenol 1.03%, nilai $IC_{50} < 5000$ ppm dan angka lempeng total $4,2 \times 10^2$ CFU/g.

5.2 Saran

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk melakukan pengkajian lebih lanjut dan spesifik terhadap sifat dan karakteristik galaktomannan yang terkandung di dalam kolang-kaling.
2. Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh penyimpanan terhadap karakteristik selai kolang-kaling dengan penambahan sari kulit buah manggis terutama kandungan antosianin dan aktivitas antioksidannya.