

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Produk terbaik hasil organoleptik adalah produk D (Penambahan Sari Kulit Buah Jamblang 12%) dengan rata-rata nilai terhadap warna 4,5, aroma 3,8, rasa 4,3 dan tekstur 4,1.
2. Penambahan sari kulit buah jamblang memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap tekstur, rasa, warna, kadar air, kadar abu, pH, nilai aw, kadar antosianin, total fenol, kadar serat kasar, dan total gula dari selai kolang-kaling yang dihasilkan, pengaruh berbeda tidak nyata terhadap aroma dan total padatan terlarut selai.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka penuli smenyarankan:

1. Untuk melakukan penelitian yang sama dengan memperhitungkan kembali perbandingan konsentrasi guladan bubuk buah yang digunakan untuk pembuatan selai. Karena perbandingan yang digunakan peneliti dirasa masih kurang tepat.
2. Untuk melakukan penelitian lanjutan dengan menggantikan penambahan sari kulit buah jamblang dengan bentuk yang lebih efektif seperti ekstrak, serbuk kulit buah jamblang atau bentuk lain, serta meningkatkan konsentrasi penambahannya guna meningkatkan kadar antosianin dan aktivitas antioksidan.