

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Penambahan sari buah karamunting memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar air, aktivitas air (a_w), nilai pH, total padatan terlarut, kadar serat kasar, total gula, kadar kalsium, kadar antosianin, total fenol dan aktivitas antioksidan selai kolang-kaling yang dihasilkan, tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar abu dan warna. Tingkat penambahan sari buah karamunting menurunkan jumlah angka lempeng total selai kolang-kaling yang dihasilkan.
2. Selai kolang-kaling dengan penambahan sari buah karamunting 12% (perlakuan D) merupakan produk terbaik berdasarkan uji organoleptik dengan skor nilai terhadap warna 4,60; aroma 3,83; tekstur 4,20 dan rasa 4,40.

5.2 Saran

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk melakukan metode ekstraksi yang lain terhadap buah karamunting untuk dapat memaksimalkan antosianin sehingga dapat dimanfaatkan menjadi pewarna makanan.
2. Perlu adanya penelitian lanjutan untuk mengetahui umur simpan selai kolang-kaling dengan penambahan buah karamunting.