

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbandingan sari kedelai dan sari buah jambu biji merah pada produk *marshmallow* memberikan pengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar gula pereduksi, kadar sukrosa, kadar protein serta elastisitas tetapi tidak berpengaruh terhadap penetapan nilai energi *marshmallow*.
2. Produk terbaik dalam penelitian ini adalah produk E (Sari Kedelai 60% : Sari Buah Jambu Biji Merah 40%) dengan rata-rata tingkat kesukaan warna yaitu 3,72 (suka), aroma 3,49 (biasa), rasa 3,74 (suka), dan tekstur 3,64 (suka), sedangkan kandungan kimianya adalah kadar air 31,16%, kadar abu 0,37%, kadar gula pereduksi 18,74%, kadar sukrosa 22,83%, kadar kalsium 2,92 mg/L, dan kadar vitamin C 23,28 mg/100g, kadar protein 4,93%, penetapan nilai energi 275,91 kkal/100gr, dan nilai kekerasan 27,69 N/cm².

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan berikut beberapa saran yang perlu diperhatikan yaitu:

1. Untuk penelitian selanjutnya agar memperoleh produk yang menarik, sebaiknya menggunakan berbagai macam buah-buahan lain sebagai sumber pewarna dan cita rasa alami yang lebih kuat untuk menambah warna dan aroma pada *marshmallow*.
2. Sebaiknya mengganti gelatin dengan bahan pembentuk *gel* alami lain seperti pektin dari buah-buahan yang sudah di ekstraksi.