

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Penambahan bubuk angkak pada berbagai konsentrasi berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, nilai pH, total padatan terlarut, kadar sakarosa, aktivitas antioksidan, derajat kecerahan dan angka lempeng total tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap tekstur selai yang dihasilkan.
2. Selai kolang kaling markisa dengan penambahan bubuk angkak 1% merupakan produk terbaik berdasarkan uji organoleptik karena telah memberikan perbedaan warna yang jelas pada selai, selain itu dapat meminimalkan penggunaan bubuk angkak dengan rata-rata nilai organoleptik yaitu warna 3,97, aroma 3,67, rasa 3,80, dan tekstur 4,03. Karakteristik kimia yang dihasilkan pada selai dengan penambahan bubuk angkak 1% yaitu kadar air 28,18%, kadar abu 0,09%, nilai pH 3,65, total padatan terlarut 59,33%, kadar sakarosa 55,42%, nilai aktivitas antioksidan 20,58%, Hue 11,99, angka lempeng total $1,0 \times 10^3$ cfu/g dan Lovastatin 3,09 ppm.

5.2 Saran

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan untuk meminimalkan kerusakan kadar lovastatin akibat sterilisasi, maka penulis menyarankan menggunakan waktu sterilisasi yang lebih cepat.
2. Untuk mencapai pH terbentuknya selai maka disarankan menggunakan pencampuran bubur kolang kaling, markisa dengan perbandingan yang tepat