

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

1. Penambahan sari buah pucuk merah memberikan pengaruh yang nyata terhadap nilai kadar air, vitamin C, kadar gula total, total padatan terlarut, total polifenol, kadar antosianin, dan aktivitas antioksidan. Namun memberikan pengaruh yang tidak nyata terhadap nilai pH dan serat kasar.
2. Produk terbaik berdasarkan uji organoleptik adalah selai dengan perlakuan D (penambahan sari buah pucuk merah 15%) dengan nilai rata-rata aroma 3,63; warna 4,17; dan rasa 4,00. Selai belimbing wuluh dengan perlakuan D tersebut memiliki kadar air 29,49%; pH 2,62; kadar vitamin C 29,31 mg/100g; total gula 32,70%; kadar serat kasar 1,81%; nilai total padatan terlarut 67,66%; total polifenol 72,12 mg GAE/g; kadar antosianin 4,18 mg/L; Aktivitas antioksidan 86,67%; dan angka lempeng total $4,6 \times 10^2$ cfu/g.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap selai belimbing wuluh perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang daya simpan dari selai yang dihasilkan.

