

## V. PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi pektin memberikan pengaruh yang nyata terhadap nilai kadar air, gula reduksi, sakarosa, kekuatan gel dan tekstur, namun memberikan pengaruh yang tidak nyata terhadap kadar abu, warna, aroma dan rasa.
2. Hasil uji organoleptik produk D (5%) sama dengan produk E (6%).
3. Penggunaan yang tepat konsentrasi pektin dalam pembuatan *marshmallow* adalah 5% (perlakuan D) dimana nilai rata-rata kesukaan terhadap warna 4,07; aroma 3,90; rasa 4,03 dan tekstur 4,10, dengan memiliki nilai kadar air 19,81%; kadar abu 0,0287%; kekuatan gel 38,52 N/cm<sup>2</sup>; gula reduksi 20,77%; sakarosa 45,01% dan angka lempeng total  $1,1 \times 10^3$  CFU/mL. *Marshmallow* dengan perlakuan D dan E telah memenuhi syarat mutu kembang gula lunak (SNI 3547-2008).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap *marshmallow* perlu dilakukan pengujian umur simpan *marshmallow* dengan berbagai jenis kemasan.

