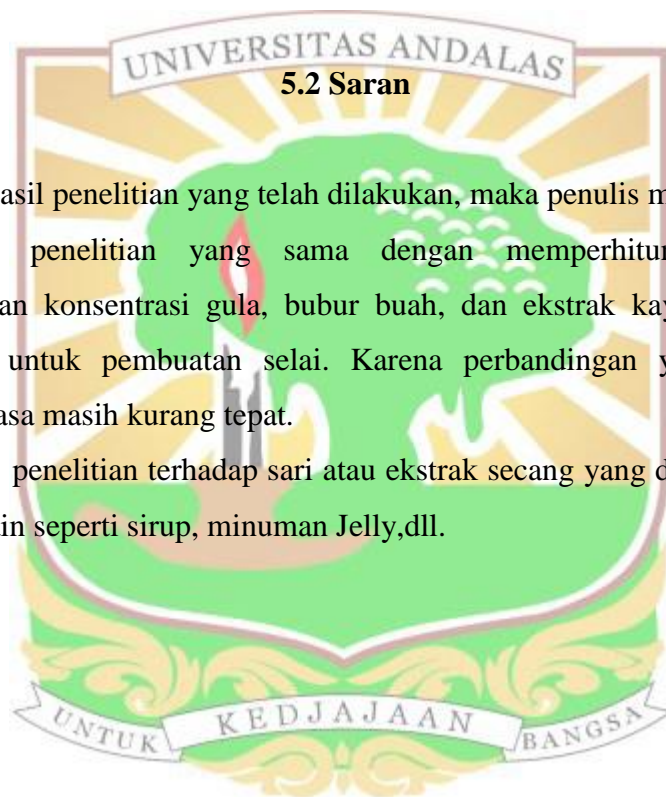


V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa penambahan Ekstrak kayu secang memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap total fenol, total gula, kadar air, dan Aktivitas antioksidan dari selai kolang-kaling yang dihasilkan, pengaruh berbeda tidak nyata terhadap uji Organoleptik, kadar serat kasar, kadar abu, nilai pH, total padatan terlarut selai.



Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka penulis menyarankan:

1. Melakukan penelitian yang sama dengan memperhitungkan kembali perbandingan konsentrasi gula, bubur buah, dan ekstrak kayu secang yang digunakan untuk pembuatan selai. Karena perbandingan yang digunakan peneliti dirasa masih kurang tepat.
2. Melakukan penelitian terhadap sari atau ekstrak secang yang dijadikan produk makanan lain seperti sirup, minuman Jelly, dll.