

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

1. Tingkat penambahan bubuk kolang kaling memberikan pengaruh nyata terhadap nilai pH, aktivitas air ( $a_w$ ), total padatan terlarut, kadar gula total, kadar likopen dan vitamin C selai jambu biji yang dihasilkan tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, warna, aroma, tekstur dan rasa.
2. Selai jambu biji dengan penambahan bubuk kolang kaling 15 % (perlakuan B) merupakan produk terbaik berdasarkan uji organoleptik dengan skor nilai terhadap warna 4,07, aroma 4,00, tekstur 4,19, dan rasa 4,07. Karakteristik kimia yang dihasilkan pada selai jambu biji dengan penambahan bubuk kolang kaling 15% yaitu kadar air 24,99%, aktivitas air ( $a_w$ ) 0,804, total padatan terlarut 50%, kadar abu 0.143%, kadar serat kasar 1,15%, nilai pH 3,36, total gula 23,82%, kadar vitamin C 62,84 mg/100 gram bahan, nilai antioksidan  $IC_{50}$  1926 ppm, kadar likopen 12,61 mg/100 gram bahan dan angka lempeng total  $6,1 \times 10^2$  cfu/g.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diperoleh produk terbaik yaitu perlakuan B (penambahan bubuk kolang kaling 15%) oleh karena itu sebelum diproduksi secara massal perlu dilakukan pengujian formulasi terlebih dahulu dalam skala pilot plant.