

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Tingkat penambahan nangka terhadap selai kolang-kaling memberikan pengaruh nyata terhadap analisa organoleptik; (warna, rasa, aroma, dan tekstur), kadar air, pH, total padatan terlarut, total asam, kalsium dan besi. Serta memberikan pengaruh tidak nyata terhadap analisa serat kasar, kadar gula, dan pektin.
2. Produk selai kolang-kaling terbaik berdasarkan organoleptik, analisa kimia, dan analisa angka lempeng total yaitu produk pada perlakuan A (Kolang-kaling 60% : Nangka 40%).

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, ada beberapa saran untuk penelitian selanjutnya, yaitu:

1. Perlu dilakukan pengamatan terhadap karakteristik kimia dan fisika kolang-kaling sehingga didapatkan formulasi selai kolang-kaling tanpa penambahan warna dari buah-buahan lain
2. Perlu dicari metode pemasakan yang tepat untuk mempertahankan warna dari kolang kaling.
3. Perlu ditambahkan komoditi buah-buahan lain agar didapatkan tekstur dan nilai gizi selai yang lebih baik
4. Perlu memberikan kemasan yang baik untuk menambah daya tarik dan menambah umur simpan
5. Perlu dilakukan pengamatan terhadap umur simpan selai