

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Pada pembuatan *fruit leather* kolang-kaling dan buah nanas dengan berbagai konsentrasi diperoleh dua perlakuan yang disukai konsumen yaitu perlakuan A (50% kolang-kaling dan 50% buah nanas) dan perlakuan B (60% kolang-kaling dan 40% buah nanas).
2. Perlakuan A dan B (perlakuan terbaik) menunjukkan pengaruh nyata terhadap tingkat kekerasan, kadar air, kadar pektin, kadar kalsium, kadar serat makanan, dan aktivitas antioksidan. Perlakuan A dan B (perlakuan terbaik) tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu dan vitamin C.
3. *Fruit leather* perlakuan A (kolang –kaling 50% : buah nanas 50%) dan perlakuan B (kolang –kaling 60% : buah nanas 40%) secara berurutan memiliki karakteristik sifat fisika dan kimia meliputi nilai analisis kekerasan sebesar 0,57 dan 0,82N/cm²; kadar air sebesar 17,79% dan 21,09%; kadar abu 0,67% dan 0,72%; kadar pektin 1,02% dan 1,4%; kadar kalsium 68 mg/100g dan 72 mg/100g; kadar serat makanan total 13,77 g/100g dan 16,50 g/100g; aktivitas antioksidan 47,47% dan 35,52%; dan kadar vitamin C sebesar 30,89 mg dan 33,83 mg.

1.2 Saran

Diharapkan peneliti selanjutnya mengganti Adapun yang dapat disarankan dalam penelitian ini adalah:

1. Diharapkan dapat mengaplikasikan produk *fruit leather* kolang-kaling dan buah nanas sebagai *snacks*, pelengkap olahan makanan ataupun minuman.
2. Alumunium foil sebagai pelapis cetakan agar *fruit leather* yang dihasilkan tidak lengket pada cetakan.
3. Diharapkan peneliti selanjutnya menggunakan alat perata, agar *fruit leather* yang dihasilkan memiliki ketebalan yang sama.