

V. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan *puree* buah senduduk memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, aktivitas air, kadar gula total, aktivitas antioksidan, kadar antosianin total, intensitas warna, organoleptik warna dan organoleptik tekstur serta tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu, serat kasar, nilai pH, organoleptik rasa dan organoleptik aroma manisan kering *puree* labu siam.
2. Berdasarkan uji organoleptik produk terbaik adalah perlakuan B (penambahan *puree* buah senduduk 2%) dengan nilai rata-rata warna 4,20, aroma 3,28, tekstur 3,76 dan rasa 3,56. Manisan kering *puree* labu siam pada perlakuan B memiliki kadar air 22,15%, kadar abu 1,47%, pH 4,097, aktivitas air (a_w) 0,64 serat kasar 2,02%, aktivitas antioksidan 37,60%, kadar antosianin total 8,44 mg/L, intensitas warna 344,47 dan nilai angka lempeng total $9,3 \times 10^3$ cfu/g.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka peneliti menyarankan untuk meningkatkan konsentrasi asam sitrat yang ditambahkan pada manisan kering *puree* labu siam agar kadar antosianinnya menjadi lebih stabil. Selain itu, peneliti juga menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan komponen kimia manisan kering *puree* labu siam yang disimpan, karena setelah 1 bulan penyimpanan peneliti tidak menemukan kerusakan secara fisik.