

I. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan bubur buah senduduk memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap nilai total padatan terlarut, kadar (air, abu, serat kasar, gula total, antosianin total), aktivitas antioksidan, total fenol pada selai tempurung kelapa muda. Sedangkan memberi pengaruh yang tidak berbeda nyata pada nilai pH selai tempurung kelapa muda.
2. Produk selai tempurung kelapa muda dengan penambahan bubur buah senduduk berdasarkan uji organoleptik yang terbaik adalah perlakuan dengan penambahan bubur buah senduduk sebesar 20% dengan nilai rata-rata warna 4,05; aroma 3,35; rasa 4,2; tekstur 4. Selai tempurung kelapa muda dengan penambahan 20% bubur buah senduduk memiliki nilai total padatan terlarut 64,90%; kadar air 22,37%; kadar abu 0,83%; kadar serat kasar 4,93%; nilai gula total 32,83%; nilai total fenol 378,06 g GAE/100 g; kadar antosianin total 2,05 mg/L; aktivitas antioksidan 71,73 %; angka lempeng total $2,0 \times 10^3$ koloni/g.

1.2 Saran

Peneliti menyarankan perlunya penambahan bahan lain untuk meningkatkan aroma, rasa dan juga mengetahui umur simpan dan kemasan yang baik agar selai yang dibuat dapat bertahan lama sesuai waktu yang diinginkan.