

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Produk terbaik berdasarkan hasil organoleptik dan kimia adalah produk C (wortel 70% : belimbing wuluh 30%) dengan skor nilai yang diperoleh dari Organoleptik : Warna 4,05 Aroma 3,5 Rasa 3,75 Tekstur 3,85. Nilai yang diperoleh dari Analisis Kimia : pH 3,90 Kadar Air 45,89 % Total Gula 28,11 % Total Asam 1.432 % Vitamin C 0,409 mg/100 g bahan Analisis antioksidan 21,29 % Analisis Karotenoid 2.118 mg/100 g bahan Analisis Total Padatan Terlarut 40 °Brix dan Angka Lempeng Total  $9 \times 10^2$ .
2. Produk selai yang dihasilkan memiliki sifat kimia yang baik dan dapat diterima secara organoleptik.

### 5.2 saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan agar peneliti selanjutnya dapat mempertimbangkan penambahan air dan perhitungan formulasi gula yang digunakan agar didapatkan kadar air dan total padatan terlarut yang memenuhi standar.