

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Tingkat penambahan ekstrak buah jamblang memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar vitamin C, tekstur/kekerasan, pH dan lipatan/kekenyalan. Namun tidak memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap aktivitas antioksidan dan total polifenol.
2. Berdasarkan uji organoleptik *fruit leather* buah rambutan dan kolang-kaling dengan penambahan ekstrak buah jamblang yang telah dilakukan penambahan ekstrak buah jamblang 8% merupakan produk terbaik berdasarkan uji organoleptik dengan skor nilai terhadap warna 3,87, tekstur 3,9, aroma 3,83, dan rasa 4,07. Karakteristik yang dihasilkan pada *fruit leather* buah rambutan dan kolang-kaling berdasarkan perlakuan terbaik yaitu penambahan ekstrak buah jamblang 8% adalah kadar air 20,22%, kadar abu 0,36%, kadar vitamin C 29,33 mg/100g, aktivitas antioksidan 25,32%, total polifenol 9,99 mgGAE/g, warna (^ohue 49,47 (red)), tekstur/kekerasan 1,25 N/cm², pH 4,53, lipatan/kekenyalan 5, kadar galaktomannan 1,24%, total antosianin 0,197 mg/L, kalsium 0,27%, fosfor 0,284% dan angka lempeng total $1,3 \times 10^4$ CFU/g. Total antosianin yang dihasilkan dengan penambahan ekstrak buah jamblang tergolong rendah.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap *fruit leather* buah rambutan dan kolang-kaling untuk lebih memperhatikan proses pengolahan yang dilakukan sehingga dapat memenuhi antosianin dan aktivitas antioksidan pada *fruit leather*.