

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan campuran kolang-kaling dan wortel dalam pembuatan selai lembaran memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap lipatan, kadar air, kadar abu, total gula, serat kasar, kadar betakaroten, total padatan terlarut, warna dan tekstur tetapi memberikan pengaruh yang berbeda tidak nyata terhadap pH, aroma, dan rasa.
2. Selai lembaran dari campuran kolang-kaling dan wortel dengan perlakuan D (kolang-kaling 65g: wortel 35g) berdasarkan uji organoleptik merupakan produk dengan formulasi terbaik dengan nilai warna (4,17), aroma (3,57), rasa (3,73), tekstur (3,70), nilai lipatan (3,70), kadar air (24,39%), kadar abu (0,058%), total gula (45,04%), kadar serat kasar (2,03%), kadar betakaroten (67,15 $\mu\text{g}/100\text{ml}$), total padatan terlarut (54,17 $^{\circ}\text{Brix}$), pH (3,67), dan angka lempeng total ($4,8 \times 10^2$ cfu/g).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran yang perlu diperhatikan pada penelitian selanjutnya untuk mengetahui masa simpan selai lembaran kolang-kaling dan wortel dan menentukan jenis kemasan yang sesuai.