

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Perbedaan konsentrasi kolang-kaling memberikan pengaruh yang nyata terhadap nilai kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan, kadar serat kasar, kadar vitamin C, nilai pH, total karotenoid, total padat terlarut, rasa dan tekstur. Namun memberikan pengaruh yang tidak nyata terhadap kadar warna dan aroma pada selai melon dengan penambahan bubur kolang kaling yang dihasilkan.
2. Konsentrasi kolang-kaling yang tepat dalam pembuatan selai melon adalah pada konsentrasi 30% dengan nilai rata-rata kadar air 34,66%, kadar abu 0,34%, aktivitas antioksidan 73,89%, kadar serat kasar 0,11%, kadar vitamin C 21,12 mg/100g, nilai pH 3,46, total karotenoid 15,86 µg/100g, total padatan terlarut 66,39%, kesukaan terhadap warna 3,24, aroma 3,36, rasa 4,00 dan tekstur 3,88 dan angka lempeng total $3,4 \times 10^2$ CFU/mL. Selai melon dengan konsentrasi kolang kaling 30% telah memenuhi syarat mutu selai buah (SNI 3547-2008).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap selai melon dengan mengurangi penambahan air pada saat pembuatan bubur kolang-kaling.