

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

1. Tingkat penambahan bubuk kolang kaling memberikan pengaruh nyata terhadap nilai pH, total padatan terlarut, aktivitas air ( $a_w$ ), kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, aktivitas antioksidan, total karotenoid, rasa dan tekstur tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap warna dan aroma.
2. Selai labu kuning dengan penambahan bubuk kolang kaling 20% merupakan produk terbaik berdasarkan uji organoleptik dengan skor nilai terhadap warna 4,04, aroma 3,92, rasa 4,04 dan tekstur 4,32. Karakteristik kimia yang dihasilkan pada selai labu kuning dengan penambahan bubuk kolang kaling 20% yaitu kadar air 28,86%, aktivitas air ( $a_w$ ) 0,746, total padatan terlarut 57,78%, kadar abu 0,329%, kadar serat kasar 0,28%, nilai pH 3,33, nilai antioksidan 76,80%, total karotenoid 10,08 ppm dan angka lempeng total  $7,3 \times 10^2$  cfu/g.

### 5.2 Saran

Disarankan agar dapat melakukan penelitian lebih lanjut terhadap masa simpan dan pengemasan selai labu kuning agar antioksidan pada produk dapat dipertahankan, maka penting untuk memperhatikan suhu dalam proses penyimpanan.

