

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap *topping jam* pepaya dengan penambahan bubuk kolang-kaling didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan bubuk kolang-kaling terhadap karakteristik *topping jam* pepaya berpengaruh nyata terhadap total karotenoid, aktivitas antioksidan, total padatan terlarut, warna, gula total, tekstur, tidak berpengaruh nyata terhadap pH, kadar abu, vitamin C, rasa, aroma.
2. Produk terbaik berdasarkan hasil uji organoleptik *topping jam* pepaya, adalah perlakuan D (dengan penambahan bubuk kolang-kaling 4%) dengan rata-rata nilai organoleptik rasa 4,03, rata-rata nilai organoleptik aroma 3,47, rata-rata nilai organoleptik warna 4,27, nilai pH 3.4, nilai kadar abu 0,48%, vitamin C 56,32%, total padatan terlarut 66,85%, aktivitas antioksidan 14,38%, kadar total gula 40,90%, kadar total karotenoid 2,145 mg/100g bahan, nilai *hue* warna 46,53% dan angka lempeng total $7,3 \times 10^2$ CFU/g.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap *topping jam* pepaya dengan penambahan bubuk kolang-kaling, panelis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut untuk skala *pilot plan* dan mengenai umur simpan *topping jam* pepaya.