

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap selai jagung dengan penambahan bubur kolang-kaling didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbedaan persentase penambahan bubur kolang-kaling dalam pembuatan selai jagung memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar air, kadar abu, serat kasar, pH, aktifitas air (a_w), total karatenoid, total padatan terlarut, warna, dan kadar gula total, tetapi tidak berbeda nyata terhadap nilai protein.
2. Penerimaan organoleptik selai jagung yang paling disukai oleh panelis adalah perlakuan C yaitu penambahan bubur kolang-kaling 10% dengan rata-rata nilai organoleptik rasa 3,97 (suka), tekstur 4,13 (suka), aroma 3,90 (suka), dan warna 4,30 (suka), serta hasil analisis produk dengan rata-rata kadar air (29,43%), kadar abu (0,17%), serat kasar (0,17%), pH (3,43), aktifitas air (a_w) (0,760), total karatenoid (11,46 $\mu\text{g/g}$), total padatan terlarut (70,65%), warna °hue (79,17°), kadar gula (26,46%), dan angka lempeng total yaitu $4,4 \times 10^2$ koloni/gram.
3. Selama penyimpanan 40 hari terjadi peningkatan terhadap kadar air, pH, aktifitas air (a_w) dan jumlah kapang selai jagung. Selai jagung perlakuan B (penambahan bubur kolang-kaling 7,5%) dan C (penambahan bubur kolang-kaling 10%) masih dapat dikonsumsi hingga hari ke 40, sedangkan daya simpan perlakuan D (penambahan bubur kolang-kaling 12,5%) yaitu selama 32 hari.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap selai jagung yaitu tentang perbandingan sirup glukosa dan sukrosa untuk mengetahui kualitas dan tekstur selai yang dihasilkan.