

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan terhadap penambahan agar dan gula pada selai lembaran teh dan bengkung dapat diambil kesimpulan sebaga berikut :

1. Pengaruh komposisi agar dan gula pada pembuatan selai lembaran teh dan bengkung memberikan pengaruh nyata pada taraf 5% terhadap uji organoleptik warna dan tekstur, dan tidak berpengaruh nyata terhadap uji lipat, warna, kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan, total padatan terlarut, serat kasar, gula total, nilai pH, organoleptik aroma dan rasa.
2. Produk dengan perlakuan terbaik yang disukai oleh panelis adalah perlakuan dengan komposisi agar 2,5g dan gula 55g, dengan rata-rata nilai warna 4.00, aroma 3.92, rasa 3.56, dan tekstur 3.84.
3. Nilai tambah yang dapat diperoleh dari selai lembaran teh dan bengkung berdasarkan metode hayami adalah sebesar Rp30.836/kg atau sebesar 55% dengan peroleh keuntungan sebesar Rp26.845/kg atau sebesar 48%.

### 5.2 Saran

Penelitian mengenai selai lembaran teh dan bengkung ini merupakan penelitian tahap awal pada produk baru, sehingga dibutuhkan penyempurnaan atau penelitian lanjutan terhadap produk ini seperti menguji sifat mikrobiologi dan menganalisis umur simpan produk. Selain itu, perlu dilakukan kajian terhadap penggunaan Bengkuang sebagai bahan baku, dalam bentuk kering sehingga dapat meningkatkan total padatan pada produk.