

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan konsentrasi gelatin berbeda nyata pada taraf 5% ($\alpha = 5\%$) terhadap kadar air, kadar abu, a_w , kekenyalan, total mikroba serta pada hasil uji organoleptik yaitu kesukaan terhadap tekstur dan perbedaan kekerasan, sedangkan tidak adanya pengaruh nyata terhadap uji organoleptik kesukaan pada warna dan rasa *marshmallow*.
2. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan konsentrasi gelatin yang optimum sehingga diperoleh *marshmallow* dengan karakteristik fisik, kimia, mikrobiologi serta organoleptik yang baik yaitu pada perlakuan E (Penambahan Gelatin 6%) dengan nilai kekerasan 3,71 N/cm², nilai rata-rata kesukaan terhadap warna (4,12), tekstur (3,84) dan rasa (3,30), serta karakteristik kimia kadar air (18,39%), kadar abu (0,26%), kadar sukrosa (60,33%), kadar gula reduksi (9,51%), a_w (0,66) dan karakteristik mikrobiologi yaitu nilai total mikroba $0,5 \times 10^4$ CFU/g.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil saran untuk penelitian selanjutnya sebagai berikut :

1. Penulis menyarankan untuk menambahkan kombinasi bahan pembentuk gel agar dapat meningkatkan aerasi sehingga dihasilkan *marshmallow* dengan elastisitas yang baik, serta penulis menyarankan agar konsentrasi dari pewarna alami yang digunakan lebih pekat agar warna *marshmallow* lebih pekat dan menarik.