

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 1.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa perbandingan bengkung dan terung belanda memberikan pengaruh nyata pada taraf ( $\alpha=0,05$ ) terhadap analisis warna, kadar air, kadar abu, pH, aktivitas air ( $A_w$ ), aktivitas antioksidan, vitamin C, serat kasar, gula reduksi, sukrosa maupun organoleptik pada tekstur, warna, dan rasa pada *fruit leather* bengkung dan terung belanda yang dihasilkan, sedangkan tidak memberikan pengaruh nyata terhadap uji lipatan dan organoleptik aroma.
2. Berdasarkan analisis kimia, fisik dan organoleptik perlakuan terbaik adalah perlakuan D (40%:60%) dengan nilai uji lipatan (5,00), analisis warna ( $^{\circ}$ Hue) red (22,84), kadar air (17,28%), kadar abu (1,20%), pH (3,63), aktivitas air (0,65), kadar serat kasar (2,33%), vitamin C (32,46 mg/100g), aktivitas antioksidan (37,64%), kadar gula reduksi (6,66%), sukrosa (61,67%), dan angka lempeng total ( $3,6 \times 10^2$  CFU/g). Nilai uji organoleptik warna 3,80 (suka), aroma 3,50 (suka) , tekstur 3,60 (suka), dan rasa 3,75 (suka).

### 1.2 Saran

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

1. Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai pengemasan yang baik terhadap *fruit leather* bengkung dan terung belanda.