

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan terhadap penambahan sari jeruk kasturi pada selai dari campuran albedo dan daging semangka merah, didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari jeruk kasturi memberikan pengaruh nyata pada taraf 5% terhadap nilai pH, total asam tertitrasi, kadar total gula, total padatan terlarut, aktivitas antioksidan, organoleptik pada rasa dan aroma. Sedangkan tidak berpengaruh nyata pada taraf 5% terhadap analisis warna, daya oles, kadar air, organoleptik pada warna dan tekstur.
2. Penentuan perlakuan terbaik diambil dari hasil uji organoleptik. Berdasarkan hasil uji organoleptik ditetapkan produk terbaik pada perlakuan D (penambahan sari jeruk kasturi 6%) dengan nilai warna 4,17 (suka), aroma 3,70 (suka), rasa 3,70 (suka) dan terktur 3,73 (suka) dengan nilai dengan nianalisis warna 24,87 (merah), daya oles 3,87, nilai pH 3,82, total asam tertitrasi (0,60%), total padatan terlarut 66,33 °Brix, aktivitas antioksidan 42,60%, total gula 54,77%, dan angka lempeng total $1,9 \times 10^2$ CFU/g.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian lanjutan terkait pengujian aw, umur simpan dan nilai gizi selai setelah penyimpanan.