

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap *marshmallow* pandan dengan penambahan *puree* pare dengan berbagai tingkat konsentrasi, didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan *puree* pare dalam pembuatan *marshmallow* pandan berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, total fenol, aktivitas antioksidan, kekerasan, rasa, dan tekstur.
2. Perlakuan terbaik penambahan *puree* pare berdasarkan karakteristik kimia, fisik, mikrobiologi, dan organoleptik adalah perlakuan D (penambahan *puree* pare 6%) dengan nilai rata-rata sebagai berikut: kadar air (24,48%), kadar abu (0,22%), total fenol (19,71 mg GAE/g), aktivitas antioksidan (13,36%), nilai energi (2,61 kkal/g), total gula (8,06%), kekerasan (4,96 N/Cm²), angka lempeng total ($1,6 \times 10^4$ CFU/g), dan analisis tingkat kesukaan terhadap warna 4,28 (suka), aroma 3,60 (suka), rasa 3,48 (suka) dan tekstur 4,12 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diberikan saran untuk penelitian berikutnya, yaitu:

1. Melakukan uji kadar nutrisi dari produk *marshmallow* ini. Mengingat bahwasanya *puree* pare sendiri memiliki khasiat yang penting bagi kesehatan manusia, maka diperlukan uji lanjutan untuk mengkonfirmasi kandungan penting *puree* pare yang terdapat di dalam produk *marshmallow* ini.
2. Penelitian *in vivo* juga dapat dilakukan oleh peneliti selanjutnya. Uji *in vivo* ini diharapkan dapat mengamati efek produk *marshmallow* ini dalam menurunkan kadar gula darah, meningkatkan sistem daya tahan tubuh, dan menguji kemampuannya sebagai pangan fungsional untuk pencegahan kanker.