

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap selai lembaran dari campuran labu siam dan buah naga maka didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan campuran labu siam dan buah naga dalam pembuatan selai lembaran memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap lipatan, kadar air, kadar abu, total gula, serat kasar, kadar betasianin, total padatan terlarut, warna, rasa, aroma, dan tekstur akan tetapi memberikan pengaruh yang berbeda tidak nyata terhadap nilai pH selai lembaran yang dihasilkan.
2. Perlakuan E (Labu Siam 75% : Buah Naga 25%) adalah perlakuan dengan formulasi terbaik yang memenuhi syarat mutu selai SNI 01-3746-2008 (dikemas dalam kaleng) yaitu dengan skor nilai terhadap warna 4,57 (sangat suka), aroma 3,67 (suka), rasa 3,63 (suka), tekstur 4,03 (suka), nilai total padatan terlarut (67,67 °Brix), total gula (33,91%), kadar betasianin (2,09 mg/100mL), kadar serat kasar (2,16%), pH (4,53), skor terhadap nilai lipatan yaitu 2,33, kadar air (27,68%), kadar abu (0,044%) dan angka lempeng total ($7,7 \times 10^2$ CFU/g).
3. Hasil uji angka lempeng total tidak melampaui batas persyaratan mutu selai (SNI 01-3746-2008) yaitu $7,7 \times 10^2$ cfu/g dengan persyaratan nilai maksimal 1×10^3 .

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap selai lembaran dari campuran labu siam dan buah naga, panelis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui umur simpan produk selai lembaran dan menganalisa senyawa lainnya pada produk selai lembaran yang dihasilkan seperti senyawa antioksidan, pektin dan senyawa lainnya.