

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan kolang-kaling memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar serat kasar kadar vitamin C dan organoleptik tekstur *fruit leather* yang dihasilkan. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap uji lipatan dan nilai kesukaan terhadap parameter warna, aroma serta rasa *fruit leather* yang dihasilkan.
2. Perlakuan yang paling disukai berdasarkan hasil analisis organoleptik adalah perlakuan penambahan kolang-kaling 15% dengan rata-rata kesukaan terhadap warna 4,07; aroma 3,57; rasa 3,67; dan tekstur 3,97. Perlakuan B memiliki nilai lipatan 3,50, kadar air 22,17%, kadar abu 1,02%, kadar serat kasar 2,17%, dan kadar vitamin C 40,13 mg/100g.

5.2 Saran

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan penelitian selanjutnya untuk mengeringkan kolang-kaling terlebih dahulu sebelum proses pengolahan untuk mengurangi kadar air pada kolang-kaling sehingga waktu pengeringan *fruit leather* bisa lebih singkat.
2. Perlu adanya penelitian lebih lanjut dan spesifik mengenai sifat dan karakteristik polisakarida galaktomanan yang terdapat pada kolang-kaling.