

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

1. Penambahan buah terong belanda memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar air, kadar abu, aktivitas air ( $a_w$ ), pH, total padatan terlarut, serat kasar, total gula, kadar antosianin dan total fenol selai kolang-kaling yang dihasilkan, tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap analisis nilai organoleptik selai.
2. Penambahan buah terong belanda menurunkan jumlah angka lempeng total selai kolang-kaling yang dihasilkan.
3. Selai kolang-kaling dengan penambahan buah terong belanda sebesar 25% (perlakuan B) merupakan produk terbaik berdasarkan uji organoleptik dengan skor nilai terhadap warna 4,1; aroma 3,5; rasa 3,8.

### 5.2 Saran

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk menggunakan buah terong belanda dalam bentuk pekatan yang terdiri dari kandungan antosianin dan vitamin c dengan cara menghilangkan komponen lain untuk memanfaatkan kandungan antosianin serta antioksidan secara maksimal.
2. Perlu adanya penelitian lanjutan untuk mengetahui umur simpan selai kolang-kaling dengan penambahan buah terong belanda.