

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Penambahan sari buah markisa asam memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, nilai pH, aktivitas air (aw), total padatan terlarut dan uji total gula. Tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap uji organoleptik warna, aroma dan rasa.
2. Produk terbaik berdasarkan uji organoleptik yaitu perlakuan C (penambahan sari buah markisa asam 30%) dengan nilai rata-rata warna 4,3; aroma 3,6; rasa manis 3,9 dan rasa asam 3,8. Selai kolang kaling dengan perlakuan C tersebut memiliki nilai kadar air 25,33%; kadar abu 0,16%; serat kasar 6,02%; pH 3,30; aktivitas air 0,850%; total padatan terlarut 43,33%; kadar gula total 41,80%; aktivitas antioksidan (IC_{50}) 3121,88 ppm dan total fenol sebesar 5,12g GAE/100 g. Selai kolang-kaling dengan penambahan sari buah markisa 30% baik dikonsumsi sampai minggu ke-6.

5.2 Saran

Peneliti menyarankan untuk melakukan uji total fenol dan uji aktivitas antioksidan (IC_{50}) pada bahan baku kolang-kaling, supaya bisa mengetahui formula yang bisa meningkatkan nilai aktivitas antioksidan (IC_{50}) dari selai yang dihasilkan. Dan perlu kajian lebih lanjut tentang uji daya simpan produk selai kolang-kaling dengan penambahan sari buah markisa asam.

