

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap selai dengan perbandingan bubur daging kelapa muda dan bubur kulit buah naga merah dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat perbandingan bubur daging kelapa muda dan bubur kulit buah naga merah berpengaruh nyata pada taraf ($\alpha=5\%$) terhadap kadar air, nilai pH, aktivitas antioksidan, total padatan terlarut, angka lempeng total maupun organoleptik pada warna, aroma dan rasa pada selai yang dihasilkan. Sedangkan tidak berpengaruh nyata pada tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur selai.
2. Perlakuan terbaik pada pembuatan selai dengan tingkat perbandingan bubur daging kelapa muda dan bubur kulit buah naga merah adalah perlakuan C (70% Bubur Daging Kelapa Muda : 30% Bubur Kulit Buah Naga Merah) berdasarkan karakteristik kimia dan penerimaan organoleptik dengan nilai rata-rata sebagai berikut: kadar air (37,87%), pH (4,15), total padatan terlarut (65,1 °Brix), serat kasar (6,65%), antioksidan (15,25%), ALT ($7,9 \times 10^2$ CFU/g) serta nilai kesukaan terhadap warna 4,12 (suka), aroma 3,36 (biasa), tekstur 3,84 (biasa) dan rasa 4,04 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti memberikan saran sebagai berikut:

1. Untuk meningkatkan daya tarik produk perlu ditambahkan bahan aromatik, agar aroma selai menjadi lebih kuat dan khas.
2. Diperlukan penelitian lebih lanjut agar dapat mempertahankan stabilitas warna betasianin pada kondisi asam.