

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap selai lembaran kolang-kaling dan buah murbei, didapatkan kesimpulan sebagai berikut.

1. Hasil analisis selai lembaran kolang-kaling dan buah murbei memberikan pengaruh nyata pada taraf ($\alpha=5\%$) terhadap uji organoleptik (warna) dan uji kimia (kadar air, pH, antosianin dan total padatan terlarut).
2. Hasil penelitian diperoleh perlakuan terbaik pada perbandingan antara kolang-kaling dan buah murbei (75 g : 25 g). Hal ini didapatkan berdasarkan uji organoleptik yang diterima oleh panelis dengan skor nilai warna 4,24 (suka), aroma 3,64 (suka), rasa 4,08 (suka) dan tekstur 4,08 (suka).
3. Hasil analisis antosianin tertinggi terdapat pada perbandingan kolang-kaling dan buah murbei (65 g : 35 g) yaitu sebesar 71,52 mg/L

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap selai lembaran kolang-kaling dan buah murbei, didapatkan beberapa saran sebagai berikut.

1. Menentukan jenis kemasan, yaitu kemasan primer (edible film) dan kemasan sekunder (plastik PE) yang digunakan untuk mengemas selai lembaran.
2. Memanfaatkan buah murbei yang warna ungu kehitaman karena kadar antosianin buah murbei sangat tinggi untuk pembuatan selai lembaran.
3. Penambahan konsentration gula, agar syarat kadar gula total pada selai lembaran terpenuhi dan selai lebih tahan lama.
4. Pada pembuatan selai lembaran harus menggunakan cetakan yang sesuai agar menghasilkan bentuk selai lembaran yang seragam.
5. Melakukan analisis umur simpan pada produk selai lembaran.