

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan selai kolang-kaling dengan penambahan ekstrak kulit buah naga dapat disimpulkan :

1. Penambahan ekstrak kulit buah naga pada pengolahan selai kolang-kaling memberikan pengaruh nyata terhadap mutu dan karakteristik selai kolang-kaling. Penambahan ekstrak kulit buah naga 5 gram sebagai perlakuan terbaik menghasilkan kadar air 44,23 %, pengamatan ph 3,35 % dan serat kasar 9,66 %.
2. Konsentrasi penambahan ekstrak kulit buah naga terbaik berdasarkan tingkat kesukaan panelis terdapat pada perlakuan B (100 g kolang-kaling : 2 g ekstrak kulit buah naga) dengan nilai uji hedonik tekstur 4,08; warna 4,20; aroma 4,04; dan rasa 4,04 dengan kriteria suka.
3. Nilai tambah pada pembuatan selai kolang-kaling dengan penambahan ekstrak kulit buah naga untuk satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 84.700/kg kolang-kaling dengan rasio nilai tambah sebesar 65,15 %.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan penelitian lanjutan terhadap variasi penambahan ekstrak kulit buah naga ini diharapkan dapat menguji antioksidan dan uji mikroba yang terkandung di dalam selai kolang-kaling. Selain itu, penulis juga menyarankan penelitian lanjutan terkait umur simpan selai kolang-kaling dengan penambahan ekstrak kulit buah naga.