

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Hasil analisis memberikan pengaruh nyata pada ($\alpha=5\%$) terhadap uji fisik dan uji kimia yang meliputi kadar air, kadar abu, pH, serat kasar, total gula, total padatan terlarut, antosianin dan antioksidan.
2. Hasil penelitian diperoleh perlakuan terbaik pada perbandingan antara kolang-kaling dan terong belanda 75 % : 25%. Hal ini didapatkan berdasarkan uji organoleptik yang diterima oleh panelis dengan skor nilai warna 3,84 (suka), aroma 3,60 (suka), tekstur 3,72 (suka) dan rasa 3,88 (suka). Untuk uji kimia, didapatkan kadar air sebesar 29,43%, kadar abu 0,21%, pH 3,54, kadar serat kasar 5,63%, kadar total gula 35,18%, kadar antosianin 2,39 mg/L dan nilai aktifitas antioksidan IC_{50} sebesar 83,12 ppm.

5.2 Saran

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk dapat menentukan jenis kemasan terbaik yang digunakan untuk mengemas selai lembaran
2. Memanfaatkan buah-buahan lainnya untuk pembuatan selai lembaran yang beraneka ragam nantinya.