

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Perbandingan gelatin dan ekstrak daun cincau hijau berpengaruh nyata terhadap kadar air, abu, sukrosa, gula reduksi, aktivitas air, aktivitas antioksidan, Hue°, hardness, gumminess, chewiness, serta organoleptik warna, tekstur, dan rasa, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap pH, springiness, dan aroma. Penambahan ekstrak daun cincau hijau juga menyebabkan serat pangan terdeteksi pada perlakuan B–E.
2. Perlakuan C dipilih sebagai perlakuan terbaik karena memberikan keseimbangan antara tekstur instrumental, penerimaan organoleptik, dan penambahan ekstrak daun cincau hijau. Perlakuan ini memiliki kadar air 22,30%, abu 4,98%, sukrosa 10,75%, gula reduksi 7,32%, serat pangan 1,52%, aktivitas air 0,789, pH 5,50, dan IC₅₀ 1.105,69 ppm. Nilai L* sebesar 64,48 dan Hue° 246,86 menunjukkan warna biru. Nilai hardness, springiness, gumminess, dan chewiness berturut-turut sebesar 1.681,07 gForce; 1,10; 1.518,88 gForce; dan 1.453,84 gForce. Angka lempeng totalnya sebesar $2,3 \times 10^3$ CFU/g, sedangkan nilai organoleptik warna, aroma, tekstur, dan rasa masing-masing 4,20; 3,64; 4,04; dan 4,04 yang termasuk kategori suka.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, perbandingan daun cincau hijau dan air pada proses ekstraksi disarankan dibuat lebih pekat dari 1:10 menjadi 1:8, 1:6, atau 1:5. Modifikasi ini diharapkan dapat mengurangi air yang masuk ke dalam adonan sekaligus meningkatkan konsentrasi pektin, serat pangan, dan senyawa antioksidan. Penelitian selanjutnya perlu mengoptimalkan proporsi ekstrak, air, dan gelatin agar peningkatan komponen fungsional tidak menaikkan kadar air atau melemahkan struktur dan tekstur *marshmallow*.