

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi bubuk angkak yang ditambahkan berpengaruh nyata terhadap organoleptik warna, rasa dan tekstur, kadar air, kadar abu, nilai pH, aktivitas antioksidan, warna, angka lempeng total dan total padatan terlarut tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik aroma, lipatan dan total asam *fruit leather* yang dihasilkan.
2. *Fruit leather* sirsak – kolang kaling dengan konsentrasi bubuk angkak 1% merupakan produk terbaik berdasarkan organoleptik dan aktivitas antioksidan. Berdasarkan uji organoleptik penambahan bubuk angkak telah memberikan perbedaan warna yang jelas pada *fruit leather* dengan rata-rata nilai organoleptik yaitu warna 4,20, aroma 3,62, rasa 3,95 dan tekstur 3,80, selain itu juga memiliki nilai aktivitas antioksidan yang tinggi yaitu 40,43 ppm sehingga dapat meminimalkan penggunaan bubuk angkak. Karakteristik fisik dan kimia yang dihasilkan pada *fruit leather* dengan konsentrasi bubuk angkak 1% yaitu kadar air 11,05%, kadar abu 1,08%, lipatan 5,00, total asam 0,453%, nilai pH 4,3, warna 83,72 °Hue, angka lempeng total $9,3 \times 10^2$ cfu/g, total padatan terlarut 44,00°brix, kadar gula total (sukrosa) 7,14%, lovastatin 0,7159 mg/L dan kadar serat pangan 12,41%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan saran yang perlu diperhatikan yaitu:

1. Penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap umur simpan produk *fruit leather* ini.
2. Penulis menyarankan peneliti selanjutnya melakukan penelitian terkait pengemasan produk *fruit leather* ini.