

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap selai lembaran wortel dan jeruk nipis, didapatkan kesimpulan sebagai berikut.

1. Hasil analisis memberikan pengaruh nyata pada taraf ( $\alpha=5\%$ ) terhadap uji fisik dan uji kimia yang meliputi kadar air, kadar abu, aktivitas air, pH, total padatan terlarut, kadar gula total, antioksidan, serat kasar dan kandungan vitamin C.
2. Hasil penelitian diperoleh perlakuan terbaik pada perbandingan konsentrasi wortel dan jeruk nipis (80 : 20). Hal ini didapatkan berdasarkan uji organoleptik yang diterima oleh panelis dengan skor nilai pada warna 4.10 (suka), aroma 4.00 (suka), tekstur 3.73 (suka), dan rasa 3.63 (suka). Untuk uji fisik diperoleh nilai uji lipat sebesar 2.66. Uji kimia didapatkan kadar air sebesar 30.83%, kadar abu 0.40%, aktivitas air 0.81%, pH 3.28, total padatan terlarut 65.67° Brix, kadar total gula 36.67%, kadar antioksidan 43.08%, kadar serat kasar 4.88%, kandungan vitamin C 2.81 mg/100ml, kadar  $\beta$ -karoten 66.55 $\mu$ g/100 ml, dan angka lempeng total 3.63  $\times 10^2$  CFU/g.

### 5.2 Saran

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya agar dapat meningkatkan hasil uji lipatan dengan mempertimbangkan faktor-faktor yang mempengaruhi tekstur dari selai lembaran.
2. Penelitian selanjutnya diharapkan agar mengetahui kandungan gizi bahan keseluruhan dan faktor kerusakannya supaya penurunan kandungan gizi selama pembuatan selai lembaran dapat diminimalisir.
3. Penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk dapat menentukan jenis kemasan terbaik yang digunakan untuk mengemas selai lembaran.