

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perlakuan perbandingan selai lidah buaya dengan penambahan sari buah senduduk bulu memberikan pengaruh nyata terhadap uji kadar air, kadar abu, total padatan terlarut, pH, uji aktifitas antioksidan, total antosianin, kadar gula total, uji organoleptik warna, rasa, dan tekstur. Namun berpengaruh tidak nyata pada uji organoleptik aroma.
2. Pada uji organoleptik produk yang terbaik menurut penilaian panelis berdasarkan warna, rasa, dan tekstur adalah terdapat pada perlakuan D (penambahan sari senduduk bulu 15%) dengan tingkat kesukaan warna(4,03), rasa(3,80), dan tekstur(4,23). Sedangkan pada uji organoleptik aroma terbaik adalah pada perlakuan C (penambahan sari senduduk 10%).

5.2 SARAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap aktifitas antioksidan dengan IC_{50} dan terhadap umur simpan selai lidah buaya, atau melakukan penelitian dengan menambahkan bahan rempah-rempah lainnya kedalam formulasi selai lidah buaya. Seperti penambahan buah yang memiliki aroma khas untuk memberikan perbedaan aroma pada produk selai yang didapatkan.

