

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap selai sirsak dengan penambahan ekstrak selaput luar biji kesumba keling, didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil analisis menunjukkan bahwa penambahan ekstrak selaput luar biji kesumba keling terhadap selai sirsak memberikan pengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan, kadar air, kadar abu, warna, total padatan terlarut, pH, angka lempeng total, dan organoleptik (warna, rasa, aroma dan tekstur).
2. Hasil penelitian diperoleh perlakuan terbaik yaitu terdapat pada perlakuan E (penambahan ekstrak selaput luar biji kesumba keling 4%), dimana memiliki aktivitas antioksidan 27,77%, menampilkan warna merah cerah dengan nilai <sup>o</sup>hue sebesar 36,16, kadar air sebanyak 41,87%, kadar abu sebanyak 0,38%, total padatan terlarut sebanyak 68,27%, pH 3,5, dan angka lempeng total sebesar  $0,5 \times 10^3$ , berdasarkan analisis organoleptik yang diterima oleh panelis dengan skor nilai warna 4,50 (sangat suka), rasa 4,33 (suka), aroma 3,40 (biasa) dan tekstur 3,67 (suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya untuk melakukan proses ekstraksi dengan menggunakan metode lain dan pelarut selain air dan juga perlu dilakukan pemurnian ekstrak. Ekstrak selaput biji kesumba keling juga perlu diaplikasikan untuk produk yang berdasar bahan lemak.