

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

1. Komposisi daging buah semangka dan albedo buah semangka memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, aw, kadar gula total dan kadar pektin. Namun memberikan pengaruh yang tidak nyata terhadap nilai pH dan total padatan terlarut.
2. Produk terbaik berdasarkan uji organoleptik adalah selai dengan perlakuan daging Semangka 70% : Albedo 30% dengan nilai rata-rata kesukaan warna 4,10, aroma 3,43, rasa 3,77 dan tekstur 4,07. Memiliki kadar air 20,12%, nilai pH 3,86, Aw 0,75, total padatan terlarut 61,75%, kadar total gula 43.51% , kadar pektin 0,68% dan kadar lempeng total  $5,4 \times 10^2$  CFU/g

### 5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap selai daging buah semangka dan albedo buah semangka perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang meningkatkan total padatan terlarut dan pH agar sesuai dengan SNI mutu selai.

