

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, maka dapat di ambil beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbedaan persentase penambahan bubuk kolang-kaling dalam pembuatan selai alpukat memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar air, kadar abu, aktivitas air (a_w), pH, serat kasar, total padatan terlarut, kadar gula total, aktivitas antioksidan, dan total asam, tetapi tidak berbeda nyata terhadap warna.
2. Penerimaan organoleptik selai alpukat yang paling disukai oleh panelis adalah perlakuan C yaitu penambahan kolang-kaling 15% dengan rata-rata nilai organoleptik rasa 3,85 (suka), tekstur 3,8 (suka), aroma 3,8 (aroma), dan warna 3,8 (suka), serta hasil analisis produk dengan rata-rata kadar air (27,37%), kadar abu (0,18%), a_w (0,82), serat kasar (0,18%), pH (3,46), total padatan terlarut (50,90%), aktivitas antioksidan (26,42%), kadar gula total (21,13%), kadar lemak (1,63%), serat pangan (6,15%), total asam (0,49%), warna $^{\circ}$ hue (160,66 $^{\circ}$) dengan jenis warna *yellow green*, dan angka lempeng total yaitu $3,9 \times 10^2$ koloni/gram.
3. Selama penyimpanan 30 hari terjadi peningkatan terhadap kadar air, pH, aktivitas air (a_w) dan jumlah kapang selai alpukat. Selai alpukat perlakuan A (penambahan kolang-kaling 5%) dan B (penambahan kolang-kaling 10%) masih dapat dikonsumsi hingga hari ke 30. Sedangkan perlakuan C (penambahan kolang-kaling 15%), D (penambahan kolang-kaling 20%), dan E (penambahan kolang-kaling 25%) yaitu selama 20 hari.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap pengemasan selai alpukat dan penyimpanan selai dengan suhu yang berbeda.