

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Perbedaan tingkat perbandingan bubur ubi ungu dan bubur kulit pisang memberikan pengaruh nyata terhadap nilai analisis fisik uji warna, kadar air, aktivitas air (a_w), pH, total padatan, total gula, kadar fenol dan uji organoleptik. namun, tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar abu, antosianin, antioksidan.
2. Selai kulit pisang dengan tingkat perbandingan bubur ubi ungu dan bubur kulit pisang terbaik berdasarkan organoleptik, yaitu pada perbandingan bubur ubi ungu 20% dan bubur kulit pisang 80%. Skor nilai yang didapatkan adalah warna 4,44, aroma 3,64, rasa 4,00, tekstur 4,12 dengan nilai karakteristik kimia yaitu Kadar air 36,31%, Kadar abu 0,62%, aktivitas air (a_w) 0,77, total padatan 63,68%, antiosidan IC50 5,97mg/L, antosianin 3,44 mg/L, fenol 141,07 mgGAE/g, angka lempeng total $1,5 \times 10^2$.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian ini, Penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian tentang penggunaan perbandingan air dalam proses penghancuran bahan baku menjadi bubur, dikarenakan kadar air pada produk terbaik melebihi batas maksimal dan dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh penyimpanan terhadap karakteristik selai kulit pisang.