

V. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap *marshmallow* dengan perbandingan sari buah manggis dan ekstrak kulit manggis, didapatkan kesimpulan sebagai berikut.

1. Perbandingan sari buah manggis dan ekstrak kulit manggis pada pembuatan *marshmallow* berpengaruh terhadap sifat fisik yaitu uji kekerasan, sifat kimia yang meliputi kadar air, kadar abu, kadar gula reduksi, sukrosa, kadar vitamin C, aktivitas antioksidan *marshmallow* yang dihasilkan.
2. Perbandingan sari buah manggis dan ekstrak kulit manggis dengan persentase 65% : 35% merupakan produk terbaik berdasarkan karakteristik dengan rata-rata skor kesukaan yaitu warna 4,12 (suka); aroma 3,56 (suka); rasa 3,52 (suka) dan tekstur 4,32 (suka); kekerasan 12,94 N/cm² kadar air 30,87%; kadar abu 0,59%; kadar gula reduksi 16,21%; kadar sukrosa 32,86%; kadar vitamin C 64,57 mg dan aktivitas antioksidan 66,75%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan berikut beberapa saran yang perlu diperhatikan untuk penelitian selanjutnya, yaitu:

1. Pada penelitian selanjutnya perlu dilakukan pengembangan terhadap produk *marshmallow* buah manggis secara komersial mengingat kandungan antioksidan yang tinggi pada buah manggis serta menganalisis senyawa antioksidan lain yang terkandung pada buah manggis.
2. Pada penelitian selanjutnya perlu diketahui umur simpan dan pengaruhnya terhadap karakteristik fisik dan kimia produk *marshmallow* yang dihasilkan.