

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 4.1 Kesimpulan

Bedasarkan penelitian yang telah dilakukan yang telah dilakukan terhadap selai lembaran kolang-kaling dan daging kelapa muda didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil analisis terhadap selai lembaran kolang-kaling dan daging kelapa muda berpengaruh nyata pada taraf  $\alpha=5\%$  terhadap analisis uji lipatan, uji kadar air, kadar abu, pH, total padatan terlarut, kada gula total, dan kadar serat kasar. Sedangkan pada uji organoleptik warna, rasa, aroma, dan tekstur berpengaruh tidak nyata pada taraf taraf  $\alpha=5\%$
2. Dari hasil penelitian didapatkan perlakuan terbaik pada perlakuan E dengan penambahan daging kelapa muda (Kolang-kaling 60 g : daging Kelapa muda 40 g ) berdasarkan hasil uji organoleptik.

### 5.2 Saran

Bedasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan agar penelitian selanjutnya.

1. Memperhitungkan kembali persentase perbandingan daging kelapa muda yang ditambahkan, karena peneliti merasa daging kelapa muda yang ditambahkan masih kurang.
2. Melakukan pengujian terhadap aktivitas air (aw) selai lembaran.
3. Melakukan pengujian umur simpan terhadap selai lembaran Kolang-kaling dan daging kelapa muda.