

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. *Marshmallow* sari buah semangka dengan perlakuan penambahan putih telur pada taraf 5% berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, serta kekenyalan tetapi tidak berpengaruh terhadap penetapan aktifitas antioksidan dan analisa sensori (warna) *marshmallow*.
2. Berdasarkan hasil analisis yang telah diperoleh yaitu analisis kimia, analisis fisik dan analisis sensori maka diperoleh perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan C dengan (penambahan putih telur sebesar 8%) dengan parameter hasil analisis kadar air 28,06%, kadar abu 0,20%, aktivitas antioksidan 28,42%, protein 10,33%, angka koliform 1,35 APM/g, kekenyalan 9,02 N/cm², densitas 0,25 g/mL, gula reduksi 18,36%, sukrosa 46,76% dan dengan parameter analisis sensori terhadap warna 3,56 (suka), aroma 3,2 (biasa), rasa (4,4), serta tekstur 3,7 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya lebih memperhatikan kadar air dari produk *marshmallow*.



