

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Perbedaan konsentrasi bubur buah senduduk pada perlakuan ini memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, aW, pH, serat kasar, aktivitas antioksidan, warna, dan tekstur. Serta tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar sukrosa, aroma, dan rasa.
2. Berdasarkan hasil analisis kimia dan analisis sensori maka diperoleh perlakuan terbaik pada penelitian ini yaitu perlakuan C dengan konsentrasi bubur buah senduduk 25% dengan nilai kadar air 19,34%, kadar abu 0,21 %, aW 0,67, pH 5,87, serat kasar 2,11%, aktivitas antioksidan 31,82% dalam konsentrasi 1.000 ppm, sukrosa 35,05%, kekenyalan hampir sama dengan marshmallow komersial, organoleptik warna 3,36 (netral), organoleptik aroma 3,44 (netral), organoleptik rasa 3,52 (suka), organoleptik tekstur 3,24 (netral).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya menambahkan bahan yang dapat mempengaruhi pH antosianin senduduk bulu agar memperoleh warna yang berbeda-beda dan menarik pada marshmallow yang dihasilkan.

