

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap selai lembaran albedo semangka dan terong belanda didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil analisis memberikan pengaruh nyata pada ($\alpha=5\%$) terhadap uji fisik dan uji kimia serta organoleptik yang meliputi ; uji lipatan, kadar air, kadar abu, pH, serat kasar, total padatan terlarut, total gula, antosianin, antioksidan, warna, aroma, rasa dan tekstur.
2. Hasil penelitian diperoleh perlakuan terbaik pada perbandingan antara albedo semangka dan terong belanda (25 g : 75 g). Hal ini didapatkan berdasarkan uji organoleptik yang diterima oleh panelis dengan skor nilai warna 4,05 (suka), aroma 3,75 (suka), rasa 3,8 (suka) dan tekstur 3,85 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap selai lembaran albedo semangka dan terong belanda, didapatkan beberapa saran sebagai berikut :

1. Penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk dapat menentukan jenis kemasan terbaik yang digunakan untuk mengemas selai lembaran.
2. Memanfaatkan buah-buahan lainnya untuk pembuatan selai lembaran yang beraneka ragam nantinya.