

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah :

1. Penambahan agar-agar bubuk yang berbeda berpengaruh terhadap nilai analisis sifat fisik uji lipat, organoleptik tekstur, kadar air, kadar abu, pH, aktivitas air ( $a_w$ ), total padatan terlarut dan kadar gula total.
2. Selai lembaran kulit pisang kepek dan terong belanda berdasarkan organoleptik didapatkan produk terbaik yaitu dengan penambahan agar-agar bubuk 1,5%. Skor nilai yang didapatkan adalah skor nilai warna 4,20, aroma 4,55, tekstur 3,95, dan rasa 3,90. Nilai analisis sifat fisik uji lipat sebesar 4,67. Sedangkan nilai analisis sifat kimia yaitu kadar air 27,00%, kadar abu 0,99%, pH 3,31,  $a_w$  0,69, total padatan terlarut 43,15%, kadar gula total 50,67%, kadar serat kasar 10,90%, kadar antosianin 3,78 mg/L, aktivitas antioksidan  $IC_{50}$  2,15 ppm, dan analisis mikroba angka lempeng total  $0,5 \times 10^3$  CFU/g.

### 5.2 Saran

Saran dari penelitian ini adalah :

1. Menggunakan berbagai jenis hidrokoloid untuk mendapatkan tekstur selai lembaran yang lebih elastis dan tidak mudah patah.
2. Menggunakan glukosa dan atau fruktosa (monosakarida) untuk mencegah terjadinya kristalisasi karena glukosa atau fruktosa tidak mengkristal pada suhu ruang.