

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

- 5.1.1 Perbandingan labu kuning dan belimbing wuluh memberikan pengaruh nyata terhadap nilai pH, aktivitas antioksidan, total karotenoid, kadar pektin, dan organoleptik rasa tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap total padatan terlarut, aktivitas air (a_w), vitamin C, organoleptik warna dan organoleptik tekstur.
- 5.1.2 Perbandingan labu kuning dan belimbing wuluh pada perlakuan B dengan perbandingan 65% : 35% merupakan produk terbaik berdasarkan uji organoleptik dengan skor nilai terhadap warna 3,7, tekstur 3,8, dan rasa 4,1. Karakteristik kimia yang dihasilkan pada selai labu kuning dan belimbing wuluh pada perlakuan B dengan perbandingan 65% : 35% yaitu nilai pH 3,64, total padatan terlarut 67,80%, aktivitas air (a_w) 0,72, total karotenoid 121,12 mg/100g, kandungan vitamin C 0,88 mg/100g, aktivitas antioksidan 23,13% dalam konsentrasi 1000 ppm, kadar pektin 21% dan angka lempeng total $3,3 \times 10^3$ cfu/g.

5.2 Saran

- 5.2.1 Memperbaiki formula bahan baku untuk pembuatan selai dalam peningkatan kandungan antioksidan.
- 5.2.2 Melakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui umur simpan produk selai.