

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian pada pengaruh konsentrasi sukrosa dan proporsi daging buah-albedo pisang kepek kuning terhadap karakteristik selai lembaran dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Terdapat interaksi yang nyata antara konsentrasi sukrosa dan proporsi daging buah-albedo pisang kepek kuning terhadap kadar air, kadar abu, total padatan terlarut, total gula, dan kekerasan. Sedangkan pada hasil analisis pH produk, dan aktivitas air tidak terdapat interaksi yang nyata.
2. Perlakuan terbaik dilihat dari hasil keseluruhan produk selai lembaran yaitu pada perlakuan konsentrasi sukrosa 60% dan proporsi daging buah-albedo pisang kepek kuning (2:1). Yang menghasilkan selai lembaran dengan kriteria kadar air 44,16%, kadar abu 1,18%, pH 4,03, total gula 33,21%, nilai  $a_w$  0,828, total padatan terlarut 50%, kekerasan 31,93N, serta skor rasa 3,90 (khas pisang), aroma 3,27 (cukup bearoma pisang), warna 3,37 (cukup kuning pisang), dan tekstur 3,80 (kokoh).
3. Selai lembaran perlakuan terbaik memiliki kadar serat pangan 8,09%, kadar kalium 267,85 mg/kg, totsl kapang 16 koloni/g dan penyimpanan suhu refrigerator lebih baik dibandingkan suhu kamar dalam mempertahankan kualitas selai lembaran selama 7 hari, ditinjau dari peningkatan kadar air dan organoleptik meliputi aroma, warna dan tekstur.

#### **B. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap masa simpan selai lembaran yang dipengaruhi oleh jenis kemasan agar dapat dipasarkan secara komersial.