

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil analisa statistik menunjukkan bahwa terdapat interaksi yang nyata ( $p \leq 0,05$ ) pada perlakuan proporsi sari labu siam dan ekstrak bunga telang serta penambahan gelatin terhadap parameter kadar air, kadar abu, dan aktivitas antioksidan *marshmallow*. Namun tidak terdapat interaksi perlakuan terhadap pH campuran, kadar antosianin, kadar gula reduksi, serta tekstur *marshmallow*.
2. Perlakuan terbaik adalah proporsi sari labu siam dan ekstrak bunga telang (70:30) serta penambahan gelatin 12% yang menghasilkan *marshmallow* dengan karakteristik kadar air 21,187%, kadar abu 1,789%, aktivitas antioksidan 52,866%, pH campuran 5,2, kadar antosianin 1,917 ppm, kadar gula reduksi 5,507%, tekstur 0,216 N, dengan skor hasil uji organoleptik warna 3,16 (biasa - suka), rasa 3,6 (suka), aroma 3,28 (biasa – suka), dan tekstur 3,28 (biasa - suka) merupakan *marshmallow* dengan perlakuan terbaik.

#### B. Saran

1. Dapat dilakukan penelitian lebih lanjut untuk proses pengolahan sari labu agar mendapatkan nilai pektin yang lebih tinggi guna membantu kinerja gelatin sehingga tekstur *marshmallow* akan semakin baik.
2. Dapat dilakukan penelitian dengan menggunakan ekstrak bunga telang yang berasal dari bunga kering untuk melihat perbandingan nilai antosianin yang terkandung dalam produk.
3. Dapat dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menggunakan jenis *gelling agent* lain agar mendapat tekstur *marshmallow* yang semakin baik.