

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan proporsi buah kesemek : labu kuning dan penambahan karagenan pada perlakuan kadar air, total gula, aktivitas antioksidan, kadar serat kasar, kekerasan dan pH selai lembaran. Sedangkan pada perlakuan total padatan terlarut tidak terdapat interaksi nyata. Perlakuan tersebut berpengaruh nyata terhadap nilai kesukaan rasa, warna, dan tekstur, namun tidak berpengaruh nyata terhadap nilai kesukaan aroma.
2. Selai lembaran dengan perlakuan proporsi kesemek : labu kuning (80:20) dan penambahan karagenan 3%, merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan selai lembaran dengan kadar air 11,82%, kadar total gula 77,42%, aktivitas antioksidan 65,67%, kadar serat kasar 2,98%, total padatan terlarut 79,41%, kekerasan 744,39 gf, dan nilai pH 3,62. Adapun karakteristik organoleptik meliputi warna 3,32 (agak suka), rasa 4,04 (suka), aroma 3,24 (agak suka), dan tekstur 3,12 (agak suka).

B. Saran

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