

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

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

1. Dari hasil analisa statistik *marshmallow* albedo semangka, dapat diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata ( $p \leq 0,05$ ) antara faktor proporsi sari albedo semangka:sari rosella dengan penambahan gelatin terhadap parameter kadar air, kadar abu, kadar vitamin C, dan tekstur (*hardness*). Namun, tidak terdapat interaksi yang nyata antara kedua faktor tersebut terhadap parameter pH, aktivitas antioksidan, kadar gula reduksi, *lightness*, *redness*, dan *yellowness*.
2. *Marshmallow* dengan perlakuan proporsi sari albedo semangka:sari rosella (70:30) dengan penambahan gelatin 14% menghasilkan perlakuan terbaik dengan kadar air sebesar 24,33%; kadar abu sebesar 1,06%; pH sebesar 4,5; kadar vitamin C sebesar 16,67 mg/100g; kadar gula reduksi sebesar 23,15%; aktivitas antioksidan sebesar 19,56%; *hardness* sebesar 1,07 N; *lightness* sebesar -15,7; *redness* sebesar 5,45 dan *yellowness* sebesar 0,95 dengan nilai organoleptik terhadap warna sebesar 3,5 (netral-suka), aroma sebesar 3,45 (netral-suka), rasa sebesar 2,95 (tidak suka-netral), dan tekstur sebesar 3,85 (netral-suka).

#### B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut menggunakan bahan lain untuk memperbaiki warna *marshmallow* agar pH *marshmallow* yang dihasilkan tidak terlalu rendah.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut menggunakan jenis *gelling agent* yang lain dalam membentuk tekstur *marshmallow* albedo semangka.