

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan proporsi buah bisbul:umbi bit dan konsentrasi agar pada perlakuan kadar air, serat kasar, aktivitas antioksidan, pH, total gula, total padatan terlarut *slice jam*.
2. Perlakuan proporsi buah bisbul:umbi bit (80:20) serta konsentrasi agar-agar 3% merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan kadar air 25,52%, serat kasar 4,36%, kadar antioksidan 22,63%, pH 3,64, total gula 65,80%, total padatan terlarut 66,13°brix, Aw 0,75 dan serat pangan 7,71%, tekstur 411,19 g dan skor kesukaan meliputi rasa 4,16 (suka), warna 4,00 (suka), aroma 4,12 (suka), tekstur 4,20 (suka).

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian mengenai produk berbahan baku buah bisbul sebagai produk diversifikasi pangan lainnya.