

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Terdapat interaksi nyata antara perlakuan proporsi bubuk buah carica : sari jeruk nipis dan konsentrasi karagenan terhadap kadar air, kadar serat kasar, kuat tarik, vitamin C, aktivitas antioksidan, rasa, dan tekstur, namun tidak terdapat interaksi nyata terhadap pH, warna, dan aroma *fruit leather*.
2. Perlakuan terbaik adalah proporsi bubuk buah carica : sari jeruk nipis 95 : 5 dan konsentrasi karagenan 0,9%, diperoleh kadar air 15,33%, kadar serat kasar 2,55%, pH 4,65, kuat tarik 4,45 N, kadar vitamin C 12,20 mg/100g, aktivitas antioksidan 25,23%, warna 3,24 (netral), aroma 3,04 (netral), rasa 4,00 (suka), tekstur 3,12 (netral), dan kadar serat pangan total 4,45%.
3. Pendugaan masa simpan selama 70 hari pada suhu penyimpanan 10°C (refrigerasi), 10 hari pada suhu penyimpanan 30°C (suhu ruang), dan 3 hari pada suhu penyimpanan 50°C.

#### **B. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pada pengujian umur simpan *fruit leather* carica dan jeruk nipis dengan metode Labuza pada semua perlakuan.