

## 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 penambahan gelatin dan penambahan putih telur terhadap parameter kadar air, kadar abu dan tekstur (*hardness*) *marshmallow*. Namun tidak terdapat interaksi yang nyata ( $p \geq 0,05$ ) terhadap aktivitas antioksidan, kadar vitamin C dan kadar gula reduksi *marshmallow*.
2. *Marshmallow* carica dengan perlakuan terbaik adalah penambahan gelatin 12% dan penambahan putih telur 10% dengan karakteristik kadar air sebesar 19,98%, kadar abu sebesar 0,23%, aktivitas antioksidan 29,64%, kadar vitamin C sebesar 13,10 mg/100g, kadar gula reduksi 8,36%, tekstur (*hardness*) sebesar 1,06 N, dengan skor hasil uji organoleptik warna 3,76 (agak suka), aroma 3,60 (agak suka), rasa 4,20 (suka) dan tekstur 4,04 (suka).

#### B. Saran

1. Perlu dilakukan perbandingan antara produk komersil dengan produk penelitian.
2. Analisa aktivitas antioksidan sekunder sebaiknya menggunakan metode seperti metode FRAP, FIC dan ABTS.
3. Variasi konsentrasi penambahan putih telur sebaiknya menggunakan *range* lebih dari 2%.
4. Sebaiknya menggunakan uji skoring pada penentuan uji organoleptik.
5. Perlu dilakukan pengujian kadar betakaroten dan rendemen pada bahan baku dan produk.