

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan penambahan gelatin dan putih telur terhadap kadar air, kadar abu, nilai Aw, tekstur, serta uji organoleptik warna, aroma, rasa, dan tekstur, namun tidak terdapat interaksi yang nyata terhadap kadar vitamin C dan kadar gula reduksi marshmallow.
2. Perlakuan penambahan gelatin 12% dan putih telur 6% merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan marshmallow sawo kecil dan bunga telang dengan kadar air 47,962%, kadar abu 1,355 %, kadar vitamin 16,340 mg/100 g, kadar gula reduksi 9,595%, nilai Aw 0,468%, tekstur 3,975 N dan uji organoleptik warna 3,60 (agak tidak suka), rasa 4,04 (biasa), aroma 3,12 (agak tidak suka) dan tekstur 6,12 (suka) serta aktivitas antioksidan sebesar 35,52% dan memiliki umur simpan 7 hari.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait pengujian masa simpan produk marshmallow dengan berbagai jenis kemasan dan berbagai metode.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk meningkatkan kandungan senyawa bioaktif lain yang berperan terhadap kesehatan pada produk marshmallow.
3. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi alternatif dalam meningkatkan mutu (fisik, kimia, dan mikrobiologi) dan umur simpan dari marshmallow selama penyimpanan.