

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata antara proporsi bubuk cengkeh dan kayu manis serta lama pemasakan terhadap kadar abu dan aktivitas antioksidan pada selai buah naga. Sedangkan pada hasil analisis kadar air, pH, total padatan terlarut, total gula, daya oles, dan aktivitas air tidak terdapat interaksi yang nyata.
2. Perlakuan terbaik dilihat dari hasil keseluruhan produk selai buah naga yaitu pada perlakuan proporsi bubuk cengkeh dan kayu manis (1:1) dan lama pemasakan 25 menit. Perlakuan ini menghasilkan selai buah naga dengan karakteristik kadar air 33,53%, kadar abu 7,45%, pH 3,06, total gula 73,02%, nilai aw 0,78, total padatan terlarut 72,5°Brix, aktivitas antioksidan 42,24%, daya oles 9,5 cm, serta skor rasa 5,76, aroma 3,96, warna 5,72, tekstur 4,96, dan *overall* 5,28.
3. Selai buah naga dengan penambahan bubuk cengkeh dan kayu manis (1:1) dengan lama pemasakan 25 menit diketahui dapat menghambat pertumbuhan kapang dan khamir hingga hari keenam dibandingkan kontrol (tanpa penambahan cengkeh dan kayu manis).

B. Saran

Perlu adanya penelitian lanjutan untuk memperpanjang masa simpan dengan mengkombinasi dengan metode pengawetan lainnya seperti penyimpanan pada suhu rendah.