

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

1. Hasil Analisis menunjukkan bahwa terdapat interaksi nyata ( $p \leq 0,05$ ) pada perlakuan penambahan ekstrak kulit lemon dan penambahan sukrosa pada parameter kadar air, nilai pH, kadar vitamin C, aktivitas antioksidan, gula reduksi, kekuatan gel (*gel strength*) dan daya oles. Namun tidak terdapat interaksi nyata ( $p \geq 0,05$ ) pada parameter kadar abu selai kulit nanas.
2. Hasil penelitian ini perlakuan terbaik didapatkan selai kulit nanas dengan perlakuan penambahan ekstrak kulit lemon 28% dan penambahan sukrosa 40% dengan karakteristik kadar air 38,548%, nilai pH 3,87, kadar vitamin C 25,461%, aktivitas antioksidan 35,806%, kadar gula reduksi 5,94%, kekuatan gel 1,339 N, daya oles 9,8 cm, kadar abu 1,112%, dan uji kesukaan aroma (3,5 (agak suka)), rasa (3,6 (agak suka)), tekstur (2,6 (agak suka)), warna (2,8 (agak suka)).

### B. Saran

Diperlukan adanya penelitian lebih lanjut mengenai daya simpan dari selai kulit nanas dengan perlakuan penambahan konsentrasi yang berbeda atau penelitian lebih lanjut tentang pemanfaatan kulit nanas dalam bentuk produk pangan lainnya. Diperlukan adanya penelitian lebih lanjut dengan suhu pemanasan yang terukur. Diperlukan penelitian lebih lanjut pada kadar oksalat dalam produk selai yang sudah jadi.