

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *vegetable leather* daun alur dengan perlakuan variasi konsentrasi pektin dan sukrosa, dapat disimpulkan bahwa:

1. Variasi konsentrasi pektin (1%; 2%; 3%) dan konsentrasi sukrosa (15%; 20%; 25%) memberikan pengaruh yang nyata ($p \leq 0,05$) terhadap parameter kadar air, kadar abu, kadar total gula, aktivitas antioksidan, tekstur plastis (*1st fracture deformation*), dan warna (*lightness*, *chroma*, *hue*). Namun, tidak berpengaruh nyata terhadap parameter derajat keasaman (pH), kadar total fenol, dan kadar serat kasar.
2. Perlakuan dengan konsentrasi 3% pektin dan 25% sukrosa menghasilkan *vegetable leather* daun alur dengan karakteristik fisikokimia dan sensorik terbaik. Produk tersebut memiliki kadar air 19,48%, kadar abu 0,0909%, pH 3,67, kadar total gula 52,77%, aktivitas antioksidan 56,01%, kadar total fenol 9,72 mg GAE/g, kadar serat kasar 4,06%, serta tekstur plastis dengan nilai *1st fracture deformation* 0,03 mm. Warna produk ditandai dengan kecerahan (*lightness*) 32,01, kepekatan warna (*chroma*) 52,99, dan nilai *hue* 82,41° yang menunjukkan warna hijau kekuningan. Analisis sensorik menggunakan metode QDA menunjukkan intensitas atribut warna hijau tua kuat; aroma langu jelas; aroma khas gula lemah; tekstur kenyal jelas; rasa asin sangat lemah; rasa asam jelas; rasa manis kuat; dan rasa khas daun alur lemah. Hasil analisis PCA menunjukkan bahwa karakteristik dominan produk adalah rasa manis.

B. Saran

Perlu penelitian tentang evaluasi metode pengemasan dan penyimpanan *vegetable leather* daun alur guna mencegah penurunan mutu seperti kekeringan tekstur berlebih dan pertumbuhan jamur pada *vegetable leather* daun alur.