

BAB V

PENUTUP

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 gula reduksi marshmallow.
2. Perlakuan terbaik adalah penambahan gelatin 12% dan 10% yang menghasilkan marshmallow yang mengandung kadar air 59,44%, nilai Aw 0,63, warna 57,95, hardness 59,19, chewiness 61,78% dengan hasil organoleptik warna 5,40, aroma 4,44, rasa 4,76, tekstur 4,28.

B. SARAN

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait pengujian masa simpan produk marshmallow dengan berbagai jenis kemasan dan berbagai metode serta pengujian protein pada marshmallow siwalan dan kulit buah naga merah.