

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil berdasarkan hasil dan pembahasan dari penelitian ini yakni sebagai berikut :

1. Hasil analisis optimasi formula selai lembaran dari tujuh belas perlakuan diperoleh satu formula terpilih yang disarankan oleh *software Design Expert 13* pada perlakuan konsentrasi sukrosa 52.06%, *gelling agent* 1.50%, dan asam sitrat 1.44% dengan *desirability* tertinggi yaitu 0.813 menghasilkan karakteristik fisik dan kimia yang meliputi kadar air 35.41%, vitamin C 32.56 mg/100g, derajat keasaman (pH) 2.19, total padatan terlarut (TPT) 64.58 °brix, total gula 60.69%, serat pangan 3.79%, tekstur (*hardness* 75.6 g, *cohesiveness* 0.53, *springiness* 1.39 mm, dan *chewiness* 0.43 mJ), serta warna (L\* 40.97, a\* 17.93, dan b\* 32.50).

#### B. Saran

Riset lanjutan tentang daya simpan selai lembaran sangat diperlukan untuk mengetahui seberapa lama produk tersebut dapat bertahan dan tetap menjaga kesesuaiannya dengan standar kualitas yang telah ditetapkan oleh SNI.