

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Berdasarkan hasil penelitian penambahan bubuk jahe berpengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai rosela.
2. Perlakuan terbaik adalah selai jahe dengan bubuk jahe 4% dengan karakteristik warna merah kehitaman (L^* 19,25, a^* 99,00 dan b^* 7,25) tekstur 206,50 gF, total padatan terlarut (TPT) 59,37 Brix, derajat keasaman (pH) 2,51, antioksidan dengan persen inhibisi 51,55%, total fenol 52,75 mg GAE/100mg dan skor organoleptik tekstur 3,48, daya oles 4,00, rasa 2,88, warna 3,44, aroma 3,24 dan penerimaan keseluruhan 4,08.

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan perbandingan bahan pembentuk gel lain yang meningkatkan terhadap sifat fisikokimia selai rosela