

## **BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Penambahan gum arab berpengaruh nyata terhadap sifat fisikomia (serat kasar, kadar air, vitamin c, nilai ph) dan organoleptik (tekstur dan warna) *Fruit leather* kulit buah mangga, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap nilai total padatan terlarut dan organoleptik (rasa dan aroma) *Fruit leather* kulit buah mangga podang.
2. Penambahan gum arab yang menghasilkan fruite leather ekstrak kulit buah mangga podang dengan sifat fisikomia dan organleptik terbaik, dengan konsentrasi 1,5% yang menghasilkan nilai serat kasar 3,81%, kadar air 14,75%, kadar vitamin C 72,58mg/100g, nilai pH 4,37, total padatan terlarut 10,42°brix. Fuite leather ekstrak kulit buah mangga podang memiliki sifat organoleptik tekstur (kenyal), rasa (manis), warna (orange), dan aroma (khas mangga).

### **5.2 Saran**

Disarankan pembuatan *fruit leather* dari kulit buah mangga podang dengan penambahan gum arab sebanyak 1,5% yang terbaik.