

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Konsentrasi karagenan dalam pembuatan selai lembaran pepaya berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, tekstur, kecerahan (L^*), kemerahan (a^*), kekuningan (b^*), total padatan terlarut, organoleptik tekstur, plastisitas, warna dan penerimaan keseluruhan menggunakan roti, namun berpengaruh nyata terhadap aroma, serta tidak berpengaruh nyata terhadap rasa.
2. Perlakuan yang tepat dalam pembuatan selai lembaran pepaya terdapat pada perlakuan konsentrasi karagenan 6% dengan kadar air 32,11%, tekstur 10,67 N/mm², kecerahan (L^*) 28,13, kemerahan (a^*) 27,50, kekuningan 35,01, °Hue 51,81 (merah), total padatan terlarut 46,70 °Brix, organoleptik tekstur 3,80 (agak lembut – lembut), plastisitas 4,07 (elastis), warna 4,73 (sangat merah kecoklatan – merah kecoklatan), aroma 4,27 (beraroma pepaya), rasa 4,07 (khas pepaya) dan penerimaan keseluruhan menggunakan roti 4,53 (suka – sangat suka).

5.2 Saran

Dari hasil penelitian ini disarankan dalam pembuatan selai lembaran pepaya terbaik menggunakan konsentrasi karagenan 6%.