

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan kulit pisang kepok dan kulit buah naga berpengaruh sangat nyata terhadap nilai kadar air, total padatan terlarut, viskositas, derajat warna a^* (merah), organoleptik warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan. Namun berpengaruh nyata terhadap nilai derajat warna L^* (kecerahan) dan tidak berpengaruh nyata terhadap nilai derajat warna b^* (kuning).
2. Perlakuan perbandingan kulit pisang kepok 60% : kulit buah naga 40% merupakan perlakuan terbaik dalam selai dengan nilai kadar air 26,44%, total padatan terlarut 86,90%, viskositas 13.336 cP, derajat warna L^* (kecerahan) 19,70, a^* (merah) 21,28, b^* (kuning) 10,43, $^{\circ}$ hue 26,34, daya oles 4,76 (mudah dioles), organoleptik warna 4,04 (merah kecokelatan), aroma 2,44 (lemah aroma pisang), rasa 4,36 (lemah rasa sepat), tekstur 4,08 (halus) dan penerimaan keseluruhan 4,56 (suka).

1.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, untuk menggunakan perbandingan kulit buah naga 60% dengan kulit buah naga 40% dalam pembuatan selai.