

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tersebut dapat disimpulkan sebagai berikut :

#### 1. Kesimpulan Umum

Selai campuran lidah buaya dan buah naga merah yang dihasilkan pada penelitian ini telah memenuhi syarat standar mutu selai buah secara fisik dan kimia.

#### 2. Kesimpulan Khusus

- a. Penambahan konsentrasi CMC pada selai lidah buaya dapat menaikkan viskositas, membuat warna lebih terlihat, menaikkan pH, meningkatkan antioksidan dalam selai lidah buaya, meningkatkan zat padatan terlarut, menaikkan gula total dan menurunkan kandungan air pada selai buah lidah buaya. Sedangkan pengaruh perbandingan bubur lidah buaya dan bubur buah naga dapat menaikkan viskositas, meningkatkan nilai gula total, membuat warna lebih pekat, meningkatkan kandungan pH, antioksidan, dan menurunkan kadar air pada selai lidah buaya. Penambahan CMC dan perbandingan bubur lidah buaya dan bubur buah naga merah tidak berpengaruh nyata terhadap penilaian panelis.
- b. Hasil dari penelitian bahwa pengujian dengan penambahan CMC 1,25% dan perbandingan bubur lidah buaya 25% dan buah naga 75% merupakan perlakuan memenuhi syarat selai buah dan disukai panelis karena menghasilkan selai buah naga dengan nilai pH, yaitu 3,45, aktivitas antioksidan paling tinggi, yaitu 77,26%, gula total 68,20, viskositas 9288 cP, kandungan zat padatan terlarut 68,20%, kandungan air 31,71% dan kecerahan ( $L^*$ ) 40,94 warna merah ( $a^*$ ) 2,48 warna kuning ( $b^*$ ) -0,57.

## **B. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui umur simpan selai dan ditambah parameter bau untuk uji tingkat kesukaan.

