

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

#### **1. Kesimpulan Umum**

Selai matoa dengan variasi penambahan pektin disukai panelis.

#### **2. Kesimpulan Khusus**

- a. Penambahan pektin berpengaruh nyata terhadap kadar air dan tekstur, semakin banyak pektin yang ditambahkan maka nilai kadar abu, padatan terlarut dan nilai warna semakin kecil, semakin banyak pektin yang ditambahkan maka nilai vitamin C semakin tinggi.
- b. Selai matoa dengan variasi penambahan pektin terbaik adalah selai matoa dengan penambahan pektin 1%.

### **B. Saran**

1. Pada penelitian selanjutnya sebaiknya ditambahkan serat buah lain agar tekstur selai semakin baik.
2. Pembuatan selai dengan berbagai variasi bahan pengental dan variasi penambahan gula.