

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Selai dengan variasi campuran buah nanas dan buah naga merah serta variasi penambahan asam sitrat yang dihasilkan sebagian telah memenuhi syarat standar mutu selai buah dan disukai panelis.

2. Kesimpulan Khusus

a. Variasi campuran buah nanas dan buah naga merah serta variasi penambahan asam sitrat berpengaruh terhadap sifat fisik selai yang dihasilkan yaitu warna, sineresis, sifat kimia yaitu kadar air, pH, gula reduksi, gula total, total padatan terlarut, aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan selai yang dihasilkan terhadap warna, aroma, rasa, kekentalan, daya oles dan keseluruhan.

b. Hasil dari penelitian bahwa pengujian variasi campuran buah nanas dan buah naga merah 25%:75% serta variasi penambahan asam sitrat dengan pH 4,5 menghasilkan selai dengan nilai kadar air 34,78%b/b, pH 4,65, gula reduksi 23,74%, gula total 64,11%, total padatan terlarut 60,94%, dan aktivitas antioksidan 29,68% RSA, sehingga sebagian hasil analisa yang telah dilakukan telah sesuai dengan standar syarat mutu selai buah dan disukai panelis.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penggunaan nanas dan buah naga merah dalam pengolahan selai agar dapat menghasilkan produk yang memiliki kadar gula total dan total padatan terlarut yang sesuai dengan SNI selai buah yang ditetapkan dan bahan tambahan dalam pengolahan selai dengan penambahan bahan penstabil agar dapat menghasilkan produk selai yang memiliki tingkat kekentalan yang tidak terlalu encer.