

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tersebut dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kesimpulan Umum

Selai Ubi jalar yang dihasilkan disukai oleh konsumen dan memiliki kandungan antioksidan

2. Kesimpulan Khusus

- a. Semakin lama waktu *blanching* akan meningkatkan kecerahan, total padatan terlarut, viskositas dan tekstur yang meliputi *hardness*, *adhesiveness*, *cohesiveness*, *springiness*, *gummines* dan *chewiness*. Sementara perlakuan *blanching* dengan waktu yang lebih lama akan menurunkan aktivitas antioksidan dan kadar air
- b. Selai ubi jalar jenis ubi jalar ungu dengan waktu *blanching* 9 menit disukai konsumen dengan *Hardness* 7,75 g, *Adhesiveness* 5,15 g, *Cohesiveness* 0,52 mJ, *Springiness* 12,97 mm, *Gummines* 44,66 g, *Chewiness* 7,32 mJ. Warna L* 28, 48, warna a* 9,16, warna b* -13,84, Viskositas 887,75 cp, aktivitas antioksidan 15,95%RSA, Kadar Air 21,17%(wb) dan Total Padatan Terlarut 77, 93 °brix, dan Uji Tingkat Kesukaan 4,10 (Disukai)

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian selanjutnya perlu adanya penambahan pektin dan perlu adanya perlakuan pendahuluan yang digunakan untuk meningkatkan kadar antioksidan yang terkandung di dalam selai.