

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tersebut diatas dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kesimpulan Umum

Selai labu siam dapat dibuat dengan berbagai variasi penambahan tingkat kematangan tomat

2. Kesimpulan Khusus

- a. Variasi konsentrasi penambahan tingkat kematangan tomat setengah matang mempengaruhi terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan selai yang dihasilkan. Pengujian fisik berupa warna yang meliputi nilai kecerahan sebesar 25,10, merah 2,50, kuning 5,24 dan tekstur 0,20. Pada sifat kimia diperoleh kadar air sebesar 34,09, pH 3,27, gula total 118,20 dan total padatan terlarut sebesar 74,14
- b.** Berdasarkan sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan panelis, konsentrasi tomat setengah matang 30% menghasilkan selai yang paling disukai oleh panelis.

B. SARAN

Perlu dilakukan penelitian selanjutnya untuk menguji kandungan vitamin pada selai labu siam agar dapat menghasilkan selai yang bermanfaat untuk kesehatan konsumen.

