

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian, analisa, data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :
2. Nastar dengan isian selai salak yang berpengaruh sangat nyata terhadap uji organoleptik yang meliputi warna, rasa, tekstur, aroma dan tingkat penerimaan keseluruhan.
3. Hasil analisis subjektif terhadap nastar salak yaitu tingkat kesukaan terhadap warna 67-78,80% sangat suka - tidak suka, aroma 59-91% sangat suka - tidak suka, rasa 70-87,70% sangat suka - tidak suka, tekstur 56-94,40% sangat suka – tidak suka, penerimaan keseluruhan 13,30-68,80% sangat suka – netral.
4. Nastar Selai salak yang paling diterima secara organoleptik yaitu nastar dengan isian selai salak 20% dengan uji organoleptik warna, aroma, rasa, tekstur, penerimaan secara keseluruhan memiliki nilai sangat suka.

B. Saran

Diharapkan dengan adanya produk nastar selai salak ini dapat dijadikan acuan kepada semua masyarakat termasuk masyarakat karangasem agar salak yang tidak laku terjual dapat diolah menjadi selai salak atau nastar dengan isian selai salak karna dapat disimpan lama.

DAFTAR PUSTAKA

- Anam, C., Yudiarti, T., & Sukmawati, A. (2019). Inovasi Produk Kue Nastar Isi Cokelat dengan Substitusi Tepung Maizena dan Kuning Telur. *Jurnal Ilmiah Tata Boga*, 8(2), 126-136.
- Anggraeni, L. S., Aji, B. K., & Fatimah, A. N. (2020). Formulasi Karamel sebagai Bahan ISI Kue Nastar Substitusi Selai Nanas. *Jurnal Inovasi Teknologi Pangan*, 8(2), 123-132.
- Anggrahini, S., Istianah, N., & Qomariyah, N. (2019). Pengaruh Perbandingan Buah Salak dan Air terhadap Karakteristik Selai Salak (*Salacca zalacca*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 3(2), 71-82.
- Aprilia, A., & Suryana, A. (2022). Perbedaan Pemberian Larutan Gula Pasir Dan Gula Aren Terhadap Kadar Trigliserida Pada Tikus Wistar Jantan (*Rattus norvegicus*). *HARENA: Jurnal Gizi*, 2(3), 125–132.
- Ardiningtyas, C. S., Romadhoni, I. F., Sutiadiningsih, A., & Dewi, I. H. P. (2023). Inovasi Kue Nastar Dengan Substitusi Tepung Singkong (*Manihot Esculenta*) Dan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 18(2), 22. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v18i2.7179>
- Arziah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Awi, T. B. M., & Hastuti, S. (2022). Product Innovation of Salacca Zalacca Jam with The Addition of Moringa oleifera as a Source of Calcium. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 21(2), 133–143.
- Ermawati, N., Raka, I., Suryana, I., Hanum, F., & Airati, P. (2022). Identifikasi Kualitas dna Bobot Masa Simpan Beberapa Jenis Buah Salak Bali (*Salacca Zalacca* Var. Amboinensis). *JURNAL PERTANIAN BERBASIS KESEIMBANGAN EKOSISTEM*, 12(24).
- Helena, B., & Supartini, N. L. (2023). Substitution of Pineapple Jam with Snakefruit Jam in The Making of Nastar. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02(4), 1022–1033. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i4>
- Helena, B., & Supartini, N. L. (2023). Substitution of Pineapple Jam with Snakefruit Jam in The Making of Nastar. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 02(04), 1022–1033. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i4>
- Iswand, R. M., Asyik, N., Herdhiansyah, D., Sadimantara, Muh. S., & Sudarmo, H. (2023). Pelatihan Pengolahan dan Pengemasan Selai Nanas kepada Ibu-Ibu Dasa Wisma Kelurahan Mokoau Kota Kendari - Sulawesi Tenggara. *Sarwahita*, 19, 544–555.