

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Selai pegagan dengan rasio konsentrasi bubur pegagan dan bubur nanas dengan perlakuan konsentrasi yang berbeda menunjukkan ada pengaruh yang nyata terhadap uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, penerimaan secara keseluruhan, mutu tekstur dan mutu aroma, kadar serat kasar, total asam, kapasitas antioksidan, pH dan total padatan terlarut.
2. Perlakuan rasio bubur pegagan dan bubur nanas pada selai pegagan dengan konsentrasi yang berbeda menunjukkan ada pengaruh yang nyata terhadap analisis subyektif yaitu warna 2,94-3,87 (netral-suka), terkstur 3,54-4,00 (netral- suka), aroma 3,24-4,00 (netral-suka), rasa 3,27-4,00 (netral-suka), penerimaan keseluruhan 3,48-4,00 (netral-suka), mutu aroma 2,18-2,59 (netral), mutu tekstur 2,33-2,87 (agak kental-kental).
3. Perlakuan rasio bubur pegagan dan bubur nanas pada selai pegagan dengan konsentrasi yang berbeda menunjukkan ada pengaruh yang nyata terhadap analisis objektif yaitu nilai rata-rata kadar serat kasar selai pegagan berkisar antara 0,78%bb-1,35%bb hasil tertinggi diperoleh sampel dengan perlakuan bubur pegagan 30% (P5) dan hasil terendah diperoleh oleh sampel dengan perlakuan bubur pegagan 15% (P2), total asam selai

pegagan berkisar antara 4,26%-6,65% hasil tertinggi diperoleh sampel dengan perlakuan bubur pegagan 10% (P1) dan hasil terendah diperoleh oleh sampel dengan perlakuan bubur pegagan 15% (P2), kapasitas antioksidan selai pegagan berkisar antara 2,73 mg/L (GAEAC)-3,36 mg/L (GAEAC) hasil tertinggi diperoleh sampel dengan perlakuan bubur pegagan 30% (P5) dan hasil terendah diperoleh oleh sampel dengan perlakuan bubur pegagan 10% (P1), pH selai pegagan berkisar antara 3,73-4,00 hasil tertinggi diperoleh sampel dengan perlakuan bubur pegagan 20% (P3) dan hasil terendah diperoleh oleh sampel dengan perlakuan bubur pegagan 25% (P4), dan total padatan terlarut selai pegagan berkisar antara 65,00-66,00 % brix hasil tertinggi diperoleh sampel dengan perlakuan bubur pegagan 30% (P5) dan hasil terendah diperoleh oleh sampel dengan perlakuan bubur pegagan 10% (P1).

4. Perlakuan terbaik menurut uji organoleptik dengan perhitungan perlakuan terbaik dengan menjumlahkan * terhadap nilai rata-rata setiap karakteristik mutu, dan didapatkan hasil bahwa P1 dengan perlakuan bubur pegagan 10% dan bubur nanas 90% diperoleh nilai rata-rata terhadap mutu organoleptik yaitu warna 3,87 (suka), tekstur 4,00 (suka), aroma 4,00 (suka), rasa 3,90 (suka), dan nilai rata-rata mutu hedonik tekstur 2,33 (agak kental), mutu hedonik aroma 2,59 (tidak langu) serta penerimaan keseluruhan 4,00 (suka), diperoleh penilaian mutu hedonik terhadap panelis sehingga selai pegagan memiliki warna cerah (kuning keemasan), tekstur agak kental, aroma khas nanas yang manis, dan penerimaan keseluruhan yang baik.

B. SARAN

Adapun saran yang dapat diberikan terhadap penilaian ini yaitu :

1. Diharapkan dengan adanya produk selai pegagan ini dapat dijadikan acuan kepada masyarakat agar mampu mengolah dan memanfaatkan pegagan yang dapat diolah menjadi selai pegagan dengan kapasitas antioksidan yang dapat memenuhi kebutuhan tubuh.
2. Pada penelitian selanjutnya diharapkan dalam pembuatan selai pegagan dengan perlakuan bubur pegagan 15% : 85% bubur nanas dan penambahan asam sitrat diatas 0,5% sehingga pH yang dihasilkan dapat sesuai dengan standar pembentukan selai sesuai dengan SNI.
3. Perlu dilakukan uji kandungan zat gizi dan kimia lainnya terhadap selai pegagan.