

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Penambahan gula berpengaruh pada uji kadar air, pH, vitamin C, flavonoid, viskositas dan organoleptis aroma, warna, dan daya oles. Tetapi tidak berpengaruh pada uji antosianin dan organoleptis rasa dari selai kulit buah nanas.
2. Penambahan asam sitrat alami berpengaruh pada uji kadar air, pH, vitamin C, flavonoid, viskositas dan antosianin. Pada uji organoleptis penambahan asam sitrat didapati hasil tidak berpengaruh nyata untuk semua ujinya.
3. Hasil selai yang paling disukai adalah pada perlakuan dengan penambahan gula 50% dan asam sitrat alami dari jeruk limau (K3G3) dengan skor 5,01 (agak suka).

B. Saran

Pada penelitian ini selai yang dihasilkan menurut panelis cenderung masih kecut atau asam, sehingga untuk penelitian selanjutnya bisa menambahkan gula diatas 50%, sesuai dengan ketentuan selai yaitu 45% buah dan 55% gula.

Selai yang dihasilkan pada penelitian ini dianggap sulit untuk dioleskan karena terlalu kental. Pemakaian kulit buah nanas pada penelitian ini mengacu pada penelitian pembuatan selai dari kulit buah naga, dimana hasil terbaiknya pada pemakaian 750 g. Ternyata dengan pemakaian kulit buah nanas 750 g, selai yang dihasilkan kental sehingga sulit dioleskan. Untuk penelitian selanjutnya dapat dilakukan dengan mengurangi pemakaian kulit buah nanas.