

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan maka dapat ditarik kesimpulan:

1. Pemakaian ekstrak bunga telang berpengaruh pada total perbedaan warna, kadar air, kadar gula reduksi, aktivitas antioksidan dan pH tetapi tidak berpengaruh pada total padatan terlarut pada selai kolang-kaling.
2. Pemakaian pektin berpengaruh pada kadar air, total padatan terlarut, kadar gula reduksi, dan pH tetapi tidak berpengaruh pada total perbedaan warna, aktivitas antioksidan pada selai kolang-kaling
3. Hasil uji organoleptik menunjukkan tidak ada sampel yang paling disukai oleh panelis.
 - a. Parameter warna skor 6 (suka) pada sampel M3R2, M3R3
 - b. Parameter rasa skor 6 (suka) pada sampel M1R1, M2R2
 - c. Parameter aroma skor 6 (suka) pada sampel M2R2
 - d. Parameter daya oles skor 5 (agak suka) pada semua sampel

B. Saran

Kadar air selai kolang-kaling masih belum memenuhi SNI upaya yang dilakukan untuk mengurangi kadar air pada selai yaitu pada proses ekstraksi bunga telang airnya bisa dikurangi. Hasil selai kolang-kaling bertekstur keras karena ada kandungan galaktomanan pada kolang-kaling yang bersifat sebagai pengental, untuk membuat selai kolang-kaling pemakaian pektin bisa dikurangi atau tidak sama sekali dan pada pembuatan selai kolang-kaling ini perlu ditambahkan lagi asam sitrat karena pada penelitian ini asam sitrat yang dipakai hanya 0,30% sehingga belum menghasilkan sensasi rasa asam ketika di makan melainkan rasa yang kecut.