

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan data hasil pembahasan yang didapat dalam penelitian ini dapat ditarik kesimpulan,

1. Jenis gula meliputi (Gula Kelapa, Gula Aren, serta Gula Pasir) berpengaruh terhadap kadar air, pH, gula reduksi, total perbedaan warna (*chromameter*), kesukaan warna, kesukaan rasa, dan kesukaan daya oles. Dan tidak berpengaruh terhadap vitamin C, dan kesukaan aroma.
2. Perbandingan jumlah gula dan kulit nanas berpengaruh terhadap kadar air, pH, total perbedaan warna (*chromameter*), kesukaan warna, kesukaan aroma, dan kesukaan daya oles. Dan tidak berpengaruh terhadap gula reduksi, vitamin C, dan kesukaan rasa.
3. Jenis gula (Gula Kelapa) adalah jenis gula yang paling disukai oleh panelis dalam pembuatan selai kulit nanas, dengan kombinasi faktor B1K1 dengan konsentrasi 40% gula kelapa dan 60% kulit nanas, sampel B1K1 memenuhi kadar air, pH, serta gula reduksi, ketiga parameter standar mutu yang diacu dari SNI 01-3741-2008 tentang selai buah. Dengan demikian, sampel ini dapat dikategorikan sebagai produk yang memenuhi syarat mutu sesuai standar yang ditetapkan.

B. Saran

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan agar dilakukan proses *blanching* pada kulit nanas sebelum pengolahan, guna meningkatkan kualitas dan keamanan bahan baku. Selain itu, perlu dilakukan analisis daya simpan terhadap selai kulit nanas untuk mengevaluasi perubahan karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik selama penyimpanan. Penelitian juga sebaiknya menggunakan satu jenis gula secara konsisten, agar dapat lebih terfokus dalam melihat pengaruh terhadap mutu akhir serta uji organoleptik selai yang dihasilkan.