

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari analisis dan pembahasan disimpulkan sbb:

1. Perbandingan buah salak dan daun kelor berpengaruh terhadap kadar serat kasar, kesukaan aroma, warna, rasa dan daya oles, tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar air, lemak, gula reduksi, kalsium selai salak kelor.
2. Variasi penambahan gula pasir berpengaruh terhadap kadar air, kesukaan rasa dan daya oles, tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar serat kasar, lemak, gula reduksi, kalsium, kesukaan aroma dan warna selai salak kelor.
3. Kesukaan keseluruhan selai salak kelor tertinggi (4,43 = netral) terdapat pada perbandingan buah salak dan daun kelor ($A_1=90:10\%$) dengan kadar air 60,72%, serat kasar 3,30%, lemak 0,32%, gula reduksi 1,80%, kalsium 1,05%. Kesukaan keseluruhan selai salak kelor tertinggi (4,10=netral) terdapat juga pada variasi penambahan gula pasir ($B_3 = 40\%$) dengan kadar air 55,92%, serat kasar 1,80%, lemak 0,41%, gula reduksi 1,65%, kalsium 1,4%.

B. Saran

Adapun saran dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui komposisi air yang tepat agar kadar air yang dihasilkan dapat memenuhi kadar air menurut SNI agar tidak cepat rusak apabila disimpan dalam waktu yang cukup lama.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui perbandingan daun kelor dan buah salak serta variasi penambahan gula pasir yang tepat agar dihasilkan selai yang lebih baik dan disukai konsumen.

