

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Hasil penelitian tersebut dapat disimpulkan :

1. Penambahan rosela berpengaruh nyata terhadap sifat kimia selai nanas lembaran nilai aktivitas antioksidan tertinggi sebesar 30% yaitu 26,05 % RSA dan kadar vitamin C sebesar 10,05 mg/100 selai lembaran.
2. Penambahan rosela berpengaruh nyata terhadap kekenyalan selai nanas lembaran. Nilai tertinggi sebesar 30% yaitu 11,49 g/mm dan kekenyalan sebesar 21,45.
3. Penambahan rosela berpengaruh nyata terhadap sifat sensori selai lembaran nanas nilai tertinggi pada penambahan rosela 30%
4. Perlakuan terbaik terdapat pada penambahan rosella sebesar 30% dengan parameter warna 21,45, kekenyalan 121,49 g/mm, aktivitas antioksidan 26,05 % RSA, kadar vitamin C 10,05 mg/100, dan sifat sensoris hedonik 3,00 (agak suka).

B. SARAN

1. Penelitian ini dengan penambahan rosela 30% menghasilkan selai yang mengandung antioksidan, vit C, dan kekenyalan yang baik, tetapi rasanya asam sehingga perlu penelitian lebih lanjut untuk mereduksi rasa asam dari rosela.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan dan pengemasan selai nanas lembaran dengan penambahan kelopak rosella dari perlakuan 30% pada penelitian formulasi ini.