

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Hasil analisis karakteristik fisik (warna dan kekenyalan) selai lembaran apel dengan penambahan wortel berpengaruh beda nyata di setiap perlakuan seiring meningkatnya penambahan wortel. Tingkat warna meningkat sedangkan kekenyalan menurun.

Hasil analisis karakteristik Kimia (aktivitas antioksidan dan kadar β -karoten semakin meningkat berdasarkan konsentrasi penambahan wortel.

Hasil analisis karakteristik sensori penambahan wortel berpengaruh terhadap warna, rasa, dan tekstur tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap sensori aroma selai lembaran apel.

Perlakuan terbaik selai lembaran apel dengan penambahan wortel berdasarkan aktivitas antioksidan, kadar β -karoten, dan sifat sensori terdapat pada penambahan konsentrasi wortel sebanyak 40%.

B. Saran

Penambahan wortel 40% merupakan perlakuan terbaik pada pembuatan selai lembaran apel dengan penambahan wortel.

Untuk menyamarkan aroma langu dan meningkatkan sensoris dapat ditambahkan essence apel.

Perlu dilakukannya penelitian lanjutan mengenai daya simpan selai lembaran yang dihasilkan.