

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Sifat fisik selai nanas dengan variasi campuran wortel memiliki perbedaan yaitu :
  - a. Warna selai nanas dengan variasi campuran wortel sebanyak 0%, 25%, 35%, 50% secara berurutan, yaitu kuning, orange muda, orange muda, orange.
  - b. Aroma selai nanas dengan variasi campuran wortel sebanyak 0%, 25%, 35%, 50% secara berurutan, yaitu masam khas nanas, masam, agak masam, langu khas wortel.
  - c. Rasa selai nanas dengan variasi campuran wortel sebanyak 0%, 25%, 35%, 50% secara berurutan, yaitu masam khas nanas, masam khas nanas, agak masam, langu khas wortel.
  - d. Tekstur selai nanas dengan variasi campuran wortel sebanyak 0%, 25%, 35%, 50% , yaitu kasar, agak kasar, agak kasar, halus.
2. Sifat organoleptik
  - a. Warna selai yang paling disukai oleh panelis adalah selai dengan variasi campuran wortel 35%.
  - b. Aroma selai yang paling disukai oleh panelis adalah selai dengan variasi campuran wortel 25%.
  - c. Rasa selai yang paling disukai oleh panelis adalah selai dengan variasi campuran wortel 35%.
  - d. Tekstur selai yang paling disukai oleh panelis adalah selai dengan variasi campuran wortel 25%.

### 3. Aktivitas antioksidan selai

Aktivitas antioksidan selai nanas dengan variasi campuran wortel sebanyak 0%, 25%, 35%, 50% secara berurutan yaitu 45,71%, 92,74%, 94,72%, 97,03%.

## B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka saran yang dapat diberikan adalah :

1. Variasi campuran wortel 35% dapat direkomendasikan untuk dikembangkan dengan alasan sifat fisik, sifat organoleptik bisa diterima oleh konsumen serta kandungan aktivitas antioksidan yang cukup tinggi.
2. Sebaiknya selai nanas dengan variasi campuran wortel ini digunakan sebagai pengisi kue nastar atau kue lainnya bukan untuk olesan roti tawar, selai yang dihasilkan lebih cocok digunakan sebagai selai pengisi kue nastar atau kue lainnya dibandingkan untuk olesan roti tawar dikarenakan teksturnya lebih padat dari selai nanas pada umumnya.
3. Diharapkan ada penelitian lebih lanjut mengenai kandungan gizi yang lain pada selai nanas dengan variasi campuran wortel seperti kadar betakaroten, kadar antosianin atau kadar vitamin.
4. Diharapkan selai nanas dengan variasi campuran wortel dapat dipasarkan dengan jenis usaha *home industry* dengan menonjolkan kandungan aktivitas antioksidannya yang tinggi.