

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Semakin tinggi campuran ekstrak wortel yang digunakan dalam pembuatan jadah manten, secara sifat fisik maka semakin kuning warnanya, semakin berkurang aroma khas jadah manten, semakin manis dan berkurang rasa gurih yang dihasilkan, serta tekstur tetap kenyal.
2. Semakin tinggi pencampuran ekstrak wortel dan santan pada jadah manten tingkat kesukaan panelis (sifat organoleptik) tidak berbeda.
3. Daya terima produk jadah manten perlakuan C termasuk dalam kategori baik.
4. Aktivitas antioksidan pada jadah manten semakin meningkat seiring dengan semakin tinggi campuran ekstrak wortel dan santan yang digunakan.

#### **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan diatas, saran yang dapat disampaikan yaitu:

- a. Perlu dilakukan penyesuaian formulasi aroma pada jadah manten, khususnya pada perlakuan D agar aroma khas jadah manten tetap terjaga meskipun warna dan kandungan antioksidan meningkat.
- b. Perlakuan C dapat dijadikan acuan dalam produksi skala lebih luas, karena dapat diterima secara organoleptik oleh panelis. Namun, perlu dilakukan inovasi lanjutan untuk mengoptimalkan parameter aroma.

- c. Pengembangan produk jadah manten sebagai pangan fungsional dengan aktivitas antioksidan dari wortel sangat potensial dikembangkan sebagai camilan sehat.
- d. Perlu uji mutu kimia lain seperti kadar serat, vitamin A, atau senyawa fungsional lainnya disarankan untuk mendukung validitas hasil dan potensi komersialisasi produk.
- e. Perlu dilakukan survey pasar terkait harga dan ukuran produk per porsi.