

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Variasi pencampuran buah lontar dan jeruk manis berpengaruh terhadap sifat fisik produk popping boba. Semakin tinggi proporsi jeruk manis yang ditambahkan, warna produk cenderung berubah menjadi lebih kuning, aroma menjadi lebih segar khas jeruk, dan rasa menjadi sedikit lebih manis. Sementara itu, tekstur yang dihasilkan pada seluruh perlakuan tetap kenyal karena lebih dipengaruhi oleh proses pembentukan gel selama sferifikasi.
2. Variasi pencampuran buah lontar dan jeruk manis tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap sifat organoleptik produk popping boba berdasarkan parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur ($P > 0,05$). Meskipun demikian, seluruh perlakuan masih dapat diterima dan disukai oleh panelis. Perlakuan F3 dengan perbandingan buah lontar 65% dan jeruk manis 35% menunjukkan tingkat penerimaan yang baik berdasarkan hasil uji organoleptik.
3. Variasi pencampuran buah lontar dan jeruk manis memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar serat pangan total produk popping boba ($P < 0,05$). Kadar serat pangan total tertinggi diperoleh pada perlakuan F3 sebesar 7,70%, sedangkan kadar serat terendah terdapat pada perlakuan F0 sebesar 4,64%.

B. Saran

1. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, produk popping boba dengan perlakuan F3 (buah lontar 65% dan jeruk manis 35%) dapat direkomendasikan untuk dikembangkan lebih lanjut karena memiliki kadar serat pangan total tertinggi serta tetap dapat diterima dengan baik oleh panelis berdasarkan hasil uji organoleptik.
2. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat melakukan pengembangan formulasi produk dengan memanfaatkan buah lontar sebagai bahan pangan lokal yang bernilai gizi tinggi sehingga dapat meningkatkan kualitas dan nilai fungsional produk yang dihasilkan.
3. Penelitian selanjutnya juga diharapkan dapat melakukan uji daya simpan untuk mengetahui stabilitas mutu fisik, organoleptik, dan kandungan gizi produk selama penyimpanan sehingga produk yang dihasilkan dapat dikembangkan dan dipasarkan secara lebih luas.