

V. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Penambahan agar-agar bubuk yang berbeda berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar gula, dan nilai pH selai lembaran jahe yang dihasilkan dan tidak berpengaruh terhadap nilai lipatan dan sifat organoleptiknya.
2. Penambahan agar-agar bubuk yang tepat berdasarkan penerimaan panelis adalah produk dengan perlakuan A (penambahan agar-agar bubuk 1,50%) dengan skor warna 4 (suka), aroma 3,68 (suka), rasa 3,80 (suka) dan tekstur 4,24 (suka). Sedangkan untuk pengujian kimia menghasilkan kadar air 16,66%, kadar abu 0,31%, kadar gula 24,23%, pH 3,13, nilai lipat 4,33 dengan kriteria tidak retak setelah dilipat satu kali, angka lempeng total $1,2 \times 10^2$ CFU/ml, aktivitas antioksidan 67,94% dan kadar serat pangan 15,16%.

1.2 Saran

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari penelitian ini, maka disarankan untuk menggunakan glukosa atau fruktosa (monosakarida) dalam pembuatan selai lembaran jahe untuk mencegah terjadinya kristalisasi karena glukosa atau fruktosa tidak mengkristal pada suhu ruang.