

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Tingkat kesukaan panelis terhadap warna pada selai buah bit yaitu P0 atau perlakuan dengan formulasi buah bit 45% dan gula 55% dengan hasil nilai rata-rata 5,93.
2. Tingkat kesukaan panelis terhadap pada selai buah bit yaitu P2 atau perlakuan dengan formulasi buah bit 55% dan gula 45% dengan hasil nilai rata-rata 5,13
3. Tingkat kesukaan panelis terhadap rasa pada selai buah bit yaitu P0 atau perlakuan dengan formulasi buah bit 45% dan gula 55% dengan hasil nilai rata-rata 5,4.
4. Tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur pada selai buah bit yaitu P2 atau perlakuan dengan formulasi buah bit 55% dan gula 45% dengan hasil nilai rata-rata 5,8.

5.2 Saran

1. Diharapkan penelitian selanjutnya untuk dapat memperhatikan suhu pemasakan selai buah bit dan waktu pengolahan pada keempat perlakuan selai buah bit.
2. Diharapkan dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menguji kandungan zat besi, vitamin C, dan asam folat pada selai buah bit, agar dapat membuktikan apakah kandungan selai buah bit ini tinggi akan zat besi, vitamin C, dan asam folat.
3. Diharapkan penelitian selanjutnya dapat meneliti lanjut tentang perubahan karakteristik produk selama penyimpanan sekaligus umur simpannya.
4. Untuk ekstrak lemon sebaiknya ditambahkan lagi takarannya menjadi 20ml, untuk meminimalisir rasa langu terhadap selai buah bit.