

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang sudah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Tingkat kesukaan tertinggi terhadap warna pada selai nanas dan albedo kulit semangka adalah pada perlakuan P0 (produk kontrol) dan P2 (bubur buah nanas 50% dan albedo kulit semangka 50%) dan tidak terdapat perbedaan nyata terhadap tingkat kesukaan pada aspek warna pada selai nanas dengan albedo kulit semangka.
2. Tingkat kesukaan tertinggi terhadap aroma pada selai nanas dan albedo kulit semangka adalah pada perlakuan P1 (bubur buah nanas 70% dan albedo kulit semangka 30%) dan tidak terdapat perbedaan nyata terhadap tingkat kesukaan pada aspek aroma pada selai nanas dengan albedo kulit semangka.
3. Tingkat kesukaan tertinggi terhadap tekstur pada selai nanas dan albedo kulit semangka adalah pada perlakuan P0 (produk kontrol) dan P3 (bubur buah nanas 30% dan albedo kulit semangka 70%) dan terdapat perbedaan nyata terhadap tekstur pada selai nanas dengan albedo kulit semangka.
4. Tingkat kesukaan tertinggi terhadap rasa pada selai nanas dan albedo kulit semangka adalah pada perlakuan P0 (produk control) dan P2 (bubur buah nanas 50% dan albedo kulit semangka 50%))tidak terdapat perbedaan nyata terhadap warna pada selai nanas dengan albedo semangka.

5.2 Saran

1. Diharapkan penelitian selanjutnya dapat meneliti lanjut tentang perubahan karakteristik produk selama penyimpanan sekaligus umur simpannya.
2. Diharapkan semakin berkembangnya berbagai produk olahan dari albedo kulit semangka.