

BAB 5

KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Perlakuan bahan pembentuk gel yaitu gelatin dan pektin berpengaruh nyata terhadap kekerasan, kadar air, dan pH tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap total padatan terlarut, vitamin C, dan aktivitas antioksidan.
2. Penambahan konsentrasi pektin dan gelatin berpengaruh nyata terhadap kekerasan, kadar air, total padatan terlarut, pH, dan vitamin C tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap aktivitas antioksidan.
3. Interaksi antara faktor A dan faktor B berpengaruh nyata terhadap kekerasan, kadar air, dan pH tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap total padatan terlarut, vitamin c, dan aktivitas antioksidan.

5.2. Saran

Saran yang dapat diberikan dari penelitian ini adalah perlu penelitian lebih lanjut mengenai kemasan dan penyimpanan untuk selai lembar sirsak dengan perlakuan terbaik yaitu perlakuan A2B3 (gelatin 0,5%).