

## **BAB V**

### **SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI**

#### **A. Simpulan**

Pembuatan selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan *lime flavoured seasoning* dilakukan dengan menggunakan resep standar yang telah di dapatkan pada penelitian sebelumnya yakni tanpa penambahan pektin dan *lime flavoured seasoning*. Selanjutnya dikembangkan dengan penambahan pektin dan *lime flavoured seasoning* dengan 4 formula yang berbeda, di dapatkan hasil akhir yakni penambahan 2 gram pektin dan 1 gram *lime flavoured seasoning* merupakan formula terbaik menurut panelis semi terlatih.

Produk selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan *lime flavoured seasoning* didapatkan produk dengan karakteristik sensori warna dengan nilai 5,7 yang berarti kuning pucat, kekentalan dengan nilai 7,8 yang berarti kental, rasa manis dengan nilai 6,7 yang berarti kuat, rasa asam dengan nilai 4,5 yang berarti cukup kuat, aroma buah salak dengan nilai 6,3 yang berarti kuat, aroma lemon dengan nilai 3,7 yang berarti kurang kuat, kelembutan dengan nilai 7,7 yang berarti lembut.

Daya terima selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan *lime flavoured* menurut panelis konsumen di dapatkan hasil penilaian pada kategori penampilan sebanyak 62% menyatakan suka, sebanyak 32% menyatakan sangat suka dan 6% menyatakan cukup suka. Pada kategori aroma sebanyak 80% menyatakan suka, 15% menyatakan sangat suka dan 5% menyatakan cukup suka. Pada kategori rasa sebanyak 70% menyatakan suka, sebanyak 18% menyatakan sangat suka dan sebanyak 12% menyatakan cukup suka. Pada kategori tekstur sebanyak 78% menyatakan suka, sebanyak 15% menyatakan sangat suka dan sebanyak 7% menyatakan cukup suka. Pada kategori kesan keseluruhan sebanyak 72% menyatakan suka dan 18% menyatakan sangat suka. Sehingga dapat disimpulkan bahwa selai salak pondoh dengan penambahan pectin dan *lime flavoured seasoning* dapat diterima oleh panelis konsumen.

## **B. Implikasi**

Selama proses penelitian penulis menemukan beberapa faktor yang mempengaruhi karakteristik selai salak pondoh diantaranya

1. Kualitas buah salak dan tingkat kematangan buah yang digunakan dalam mengolah selai berpengaruh terhadap warna dan rasa dari selai
2. Penggunaan peckin dapat membantu mengentalkan selai salak pondoh
3. Penggunaan *lime flavoured seasoning* sebagai perasa selai salak pondoh untuk 600 gr daging buah ditambahkan sebanyak 1 gram perisa *lime flavoured seasoning*
4. Luas permukaan pan yang digunakan dalam mengolah selai mempengaruhi lama pemasakan selai
5. Lama pemasakan selai tergantung dari besar api, jenis kompor yang digunakan serta alat yang digunakan
6. Merebus daging buah salak dan menghaluskannya menjadi *puree* salak dapat menghasilkan selai salak yang lembut
7. Penambahan gula dilakukan setelah air pada *puree* salak sedikit surut
8. Pemasakan setelah penambahan gula hanya sebentar untuk menghindari selai berubah menjadi dodol
9. Pengemasan selai dilakukan ketika selai telah mencapai suhu ruang, untuk menghindari pembentukan uap air pada selai
10. Merendam botol selai pada air pada saat penyimpanan dapat meningkatkan daya simpan selai

## **C. Rekomendasi**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis merekomendasikan beberapa hal untuk penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan selai salak pondoh yaitu sebagai berikut.

1. Perlu dilakukan analisis lebih lanjut mengenai daya simpan selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan lime flavoured seasoning
2. Perlu dilakukan analisis pemasaran selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan lime flavoured seasoning

