

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Uji organoleptik selai buah kersen (*Muntingiacalabura L.*) dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*). Dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil uji daya terima selai buah kersen dengan penambahan ubi jalar ungu rata-rata perlakuan P1, P2 dan P3 menunjukkan angka mendekati 4 yang artinya dalam kategori suka. Namun dari hasil uji statistik menggunakan uji anova pada aspek warna, aroma dan tekstur menunjukkan rata-rata nilai signifikan ( $P \text{ value} > 0,05$ ) artinya tidak ada perbedaan nyata antara setiap perlakuan (P1, P2, dan P3), maka tidak perlu dilanjutkan dengan uji Duncan. Kecuali pada aspek rasa menunjukkan nilai signifikan ( $P \text{ value} < 0,05$ ) artinya ada perbedaan nyata disetiap perlakuan (P1, P2, dan P3) untuk itu dari hasil uji daya terima dan uji statistik maka selai yang direkomendasikan adalah selai pada perlakuan P3 karena hasil uji organoleptik memiliki nilai rata-rata mendekati angka 4 yaitu kategori suka dan memiliki nilai gizi yang paling tinggi.
2. Hasil perhitungan nilai gizi selai buah kersen (*Muntingiacalabura L.*) dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) pada 3 perlakuan menunjukkan bahwa pada perlakuan P3 menghasilkan nilai energy, protein, lemak, dan karbohidrat yang paling tinggi dari perlakuan P2 dan P1.

#### **B. Saran**

1. Bagi peneliti

Diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat melakukan analisis atau uji laboratorium terhadap senyawa bioaktif yaitu antioksidan yang terdapat pada selai buah kersen dengan penambahan ubi jalar ungu.

2. Bagi masyarakat

Diharapkan masyarakat bisa mengembangkan produk Selai dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang lain sesuai dengan masalah gizi yang ingin diatasi.