

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Kombinasi perlakuan pendahuluan yang paling optimal adalah *steam blanching* dan perendaman dalam natrium metabisulfit 0,2%, dengan diperoleh kadar betakaroten dan aktivitas antioksidan tertinggi.
- Pembuatan *jelly* labu kuning dengan tepung yang berbeda berpengaruh terhadap kadar betakaroten, aktivitas antioksidan, dan warna, namun tidak berpengaruh terhadap tekstur, sineresis, kadar air, dan pH.
- *Jelly* labu kuning dengan menggunakan tepung labu kuning yang diolah dengan *freeze dryer* memiliki kadar betakaroten dan aktivitas antioksidan terbaik.
- Hasil analisa organoleptik pada produk *jelly* labu kuning yang paling disukai panelis yaitu produk dengan menggunakan tepung labu kuning yang diolah dengan *cabinet dryer*.

5.2. Saran

Penelitian lanjutan yang perlu dilakukan untuk mendukung penelitian ini yaitu untuk menguji umur simpan produk *jelly* labu kuning dan penggunaan *gelling agent* yang berbeda dalam formulasi produk *jelly*.