

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

- Peningkatan konsentrasi gelatin akan meningkatkan kekerasan, kadar air, dan aktivitas air dan berpengaruh secara nyata terhadap selai mangga lembaran.
- Penambahan gelatin dalam konsentrasi yang berbeda tidak berpengaruh nyata terhadap ketebalan, pH, dan warna selai mangga lembaran.
- Penambahan gelatin dalam konsentrasi yang berbeda tidak berpengaruh nyata terhadap atribut sensori (warna, kekenyalan, kelengketan, dan rasa) pada selai mangga lembaran yang dikonsumsi bersamaan dengan roti tawar.

### 5.2. Saran

- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengemasan dan umur simpan dari selai mangga lembaran
- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menguji kandungan nutrisi dari selai mangga lembaran

