

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

- Terdapat pengaruh penambahan ekstrak jamu beras kencur pada karakteristik *marshmallow* yaitu semakin tinggi penambahan konsentrasi jamu, kadar aw, tingkat kekenyalan (*chewiness*), tingkat kekerasan (*hardness*), nilai L\* (*lightness*), nilai a\* (*redness*) semakin menurun. Namun meningkatkan kadar gula, dan nilai b\* (*yellowness*).
- Tidak ada pengaruh yang berbeda nyata antara penambahan konsentrasi jamu beras kencur terhadap tingkat keasaman (*pH*) *marshmallow*.
- Berdasarkan hasil sensori dalam aspek warna, rasa, tekstur, dan keseluruhan *marshmallow*, *marshmallow* jamu dengan penambahan beras kencur mendapat nilai tingkat kesukaan dalam *range* (3,50 – 4,07) yang berarti produk baru ini dapat diterima oleh panelis.
- Formula *marshmallow* dengan penambahan konsentrasi jamu beras kencur 5% merupakan formulasi terbaik dan paling diterima oleh panelis.
- Formula *marshmallow reduced calorie* dengan penambahan jamu beras kencur 5% memiliki kadar *pH*  $7,29 \pm 0,09$ ; kadar aw  $0,80 \pm 0,01$ ; kadar gula  $14,20 \pm 0,28$  °Brix, nilai *chewiness*  $4,56 \pm 0,48$  gf, nilai *hardness*  $2988,60 \pm 367,87$  gf, dan intensitas warna L\*  $92,68 \pm 0,86$ , a\*  $-1,19 \pm 0,15$ , dan b\*  $9,20 \pm 0,82$ .
- *Marshmallow* dengan penambahan 2,1 gram gula stevia dapat mengklaim mengurangi/menurunkan kalori sesuai dengan (BPOM, 2016) no.13 mengenai klaim pada label pangan olahan.

### 5.2. Saran

- Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan pengujian mengenai umur simpan *marshmallow* beras kencur.
- Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan perbandingan antara gula dengan gelatin untuk mendapat tekstur yang lebih sesuai dengan *marshmallow* komersil.
- Dilakukan analisa proksimat lainnya untuk melengkapi informasi mengenai *marshmallow* jamu yang dapat di sesuaikan dengan standar yang sudah ada.