

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Pada penelitian menunjukkan semakin tinggi konsentrasi jamu kunyit asam yang ditambahkan maka semakin rendah nilai L yang didapatkan dikarenakan warna yang tercipta akan semakin gelap serta semakin tinggi konsentrasi mengakibatkan nilai b^* yang semakin tinggi karena parameter b^* mewakili warna kuning sehingga semakin tinggi konsentrasi semakin tinggi nilai b^* .

Marshmallow termasuk produk pangan semi basah sehingga memiliki nilai Aw antara 0,60-0,90. Faktor yang mempengaruhi tekstur adalah semakin tinggi konsentrasi yang ditambahkan akan mengakibatkan penurunan nilai chewiness dan hardness. Hal ini disebabkan karena kunyit asam memiliki pH yang cukup asam sehingga berpengaruh pada kekuatan gel yang dibentuk pada produk marshmallow.

Nilai kadar gula yang didapatkan dalam range 13-14 brix dikarenakan formulasi gula yang ditambahkan seimbang di tiap konsentrasi. Pada penilaian panelis terhadap 3 sampel marshmallow kunyit asam didapatkan hasil formulasi terbaik melalui grafik radar, yaitu pada konsentrasi 7,5% terpilih sebagai konsentrasi yang terbaik. Marshmallow dalam penelitian ini lebih *reduced calorie* dibandingkan marshmallow komersil dengan perbandingan 528,5 kcal : 562,8 kcal, data dibandingkan dengan "Nutrition Facts".

5.2. Saran

- Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan pengukuran terhadap jumlah antioksidan pada konsentrasi jamu dan uji ketahanan umur simpan pada marshmallow *reduced calorie*
- Dilakukan analisis proksimat lainnya untuk melengkapi informasi mengenai *Marshmallow* seperti uji karbohidrat, protein dan lainnya.