

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1.KESIMPULAN

- Penambahan jamu jahe terhadap marshmallow memberikan pengaruh terhadap karakteristik fisikokimia yang dihasilkan yaitu nilai *hardness* dan *chewiness* yang menurun, nilai L dan a\* yang menurun namun meningkatkan nilai b\* serta menurunkan °brix dan pH.
- Pada hasil analisa sensori *marshmallow* dengan penambahan jamu jahe konsentrasi 1% paling banyak disukai oleh panelis.
- *Marshmallow* dengan jamu jahe konsentrasi 1% memiliki nilai *hardness* 2758 gf, nilai *chewiness* 2,86 Nmm, pH 6,89, Aw 0,81 dan °brix 13,97° brix, nilai L 87,67; a\*-0,85 dan b\* 13,21.
- *Marshmallow* dengan penambahan stevia dan jamu jahe memiliki nilai *hardnes* dan *chewiness* yang cukup jauh dari *marshmallow* komersil.

### 5.2.SARAN

- Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan uji proksimat untuk mengetahui kandungan kadar air, lemak, protein dan abu pada *marshmallow*
- Pada penelitian selanjutnya perlu dilakukan pengujian umur simpan *marshmallow*
- Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan pengujian perbandingan gelatin agar mendapatkan tekstur yang sesuai dengan *marshmallow* komersil namun tetap rendah kalori.