

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

- Terdapat pengaruh penambahan jamu temulawak pada karakteristik *marshmallow* yang dihasilkan yaitu semakin tinggi penambahan konsentrasi temulawak maka kadar aw, kadar gula, *chewiness*, *hardness*, nilai L (*lightness*), nilai a\* (*redness*) semakin turun. Namun akan meningkatkan nilai derajat keasaman dan nilai b\* (*yellowness*).
- Terdapat pengaruh penambahan temulawak terhadap warna *marshmallow* yang dihasilkan yaitu semakin tinggi konsentrasi temulawak maka warna *marshmallow* akan semakin kuning.
- *Marshmallow* dengan penambahan 0,1% temulawak merupakan formula yang dapat diterima panelis dari aspek warna, rasa, tekstur, dan keseluruhan.
- *Marshmallow* dengan 0,1% temulawak memiliki kadar aw 0,82; kadar gula 15,02<sup>0</sup>brix; pH 7,13; *chewiness* 4,75 Nm; *hardness* 4770,53 gf; *lightness* 92,91; a\* (*redness*) -4,57; b\*( *yellowness*) 21,01 .
- *Marshmallow* temulawak dengan penambahan 2,1 gram stevia dapat mengklaim “*reducing calorie product*” sebesar 10% sesuai dengan peraturan BPOM No 13 tahun 2016 mengenai klaim pada label pangan olahan.

### 5.2. Saran

- Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan pengujian mengenai umur simpan *marshmallow* temulawak.
- Dilakukan analisis proksimat lainnya untuk melengkapi informasi dan menyesuaikan dengan standard yang sudah ada.
- Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan perbandingan antara gula dan gelatin untuk mendapatkan tekstur yang lebih sesuai dengan *marshmallow* komersil.