

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- *Puree* jambu biji pada penelitian ini diberikan 4 perlakuan yaitu *puree* jambu biji, tepung jambu biji, pasta jambu biji, dan ekstrak jambu biji. Perbandingan antara *puree* jambu biji dan tepung tapioka terdiri dari tiga formula yaitu F1 (40:10), F2 (30:20), dan F3 (20:30). Hasil uji organoleptik *ranking test* menunjukkan terdapat pengaruh nyata perbandingan perlakuan *puree* jambu biji dan tepung tapioka pada ketiga formula dan pada kontrol ($p < 0,05$) pada atribut warna, rasa, aroma, tekstur, kekenyalan, *mouthfeel*, dan *overall*.
- Penentuan formula terpilih berdasarkan hasil uji organoleptik, didapatkan formula terpilih adalah F1. Formula terpilih ini menggunakan perbandingan antara *puree* jambu biji dan tepung tapioka sebesar 40:10.

5.2. Saran

Perlu dilakukannya penelitian lanjut untuk mengetahui karakteristik sifat fisik dan sifat kimia pada *bubble pearls* sehingga dapat mengetahui kalori yang terkandung pada *bubble pearls*.