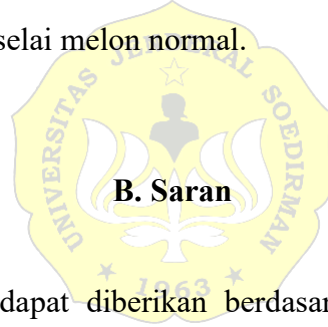


V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diperoleh kesimpulan sebagai berikut.

1. Formula optimum hasil analisis *Design Expert v.13* adalah 3,1% maizena dan 35,8% sukrosa yang menghasilkan kadar gula 56%, nilai kesukaan 3,7 (suka), dan *desirability* 1 sebagai kombinasi terbaik secara teknis dan sensoris.
2. Karakteristik selai melon *sub-grade* formula optimum memiliki kadar air 43,19%, pH 4,42, dan nilai kesukaan keseluruhan (*overall*) 3,85 (suka).
3. Selai melon *sub-grade* memiliki kualitas sensori warna, aroma, rasa, dan daya oles yang setara dengan selai melon normal.



B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan hasil penelitian adalah sebagai berikut.

1. Mengevaluasi penggunaan bahan pengental lain, seperti pektin, agar-agar, karagenan, atau gum arab.
2. Perlu dilakukan analisis umur simpan dan uji mikrobiologi untuk menilai stabilitas dan keamanan produk selama periode penyimpanan.
3. Pengembangan formulasi selai dengan penambahan bahan fungsional guna meningkatkan nilai gizi, daya tarik konsumen, dan potensi komersialisasi produk selai berbasis melon *sub-grade*.