**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Pada bab ini membahas kesimpulan mulai dari penelitian pendahuluan dengan hasilnya adalah lama proses pemanasan yang terbaik adalah 10 menit. Kesimpulan pada penelitian utama adalah konsentrasi pektin memberikan pengaruh terhadap kadar air, serat dan tekstur. Sedangkan asam sitrat memberikan pengaruh terhadap kadar air, aroma, rasa dan tekstur. Beberapa saran yang diberikan dari kekurangan dari penelitian.

5.1. Kesimpulan

1. Konsentrasi pektin berpengaruh terhadap kadar air, kadar serat dan tekstur selai lembaran labu kuning. Konsentrasi pektin tidak berpengaruh terhadap warna, rasa dan aroma.
2. Konsentrasi asam sitrat berpengaruh terhadap kadar air, aroma, rasa dan tekstur. Konsentrasi asam sitrat tidak berpengaruh terhadap warna dan kadar serat.
3. Interaksi kedua faktor hanya berpengaruh terhadap tekstur dan kekuatan gel selai lembaran. Interaksi konsentrasi pektin dan konsentrasi asam sitrat tidak berpengaruh terhadap kadar air, kadar serat, warna, rasa dan aroma.
4. Hasil penelitian pendahuluan yang dilakukan adalah kadar pektin labu kuning adalah 0.36% dan kadar metoksil pektin labu kuning adalah 4.6% yang termasuk dalam metoksil rendah. Lama proses pemanasan yang terpilih dari hasil uji organoletik adalah selama 10 menit. Dilihat dari warna, aroma, rasa dan tekstur. Dimana panelis suka terhadap warna kuning selai lembaran yang di lakukan pemanasan 10 menit, tekstur yang padat, aroma khas labu dan rasa yang asam.
5. Perlakuan yang terbaik adalah perlakuan a1b1. Kadar air 23.47% , kadar serat 2.90%, kekuatan gel 706 gr/cm2 , warna kuning, aroma khas labu, rasa asam serta tekstur padat sangat suka oleh panelis.

5.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan menggunakan jenis bahan pengental yang lain yang dapat digunakan untuk proses pembuatan selai lembaran labu kuning.
2. Perlu dilakukan penelitian menggunakan jenis asam yang lain yang dapat digunakan untuk proses pembuatan selai lembaran labu kuning.
3. Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan mengukur umur simpan selai lembaran labu kuning.
4. Perlu adanya pengadaan mesin *texture analyzer*, sehingga dapat menghitung tekstur produk, diantaranya mengihitung kekuatan gel, viscositas, kekerasan, kerapuhan, kelengkatan, kekompakan dan masih banyak yang lainnya.