

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan selai buah belimbing (P3) mendapatkan nilai rata-rata tertinggi dari panelis. Penurunan penambahan selai buah belimbing justru menurunkan tingkat kesukaan dari warna, rasa, aroma, tekstur. Perlakuan (P2) masih bisa dinilai terbaik dari segi tekstur karena mendapatkan rata-rata yang sama dengan (P3) dengan nilai (4,20), sedangkan (P0) memiliki nilai rata-rata terendah dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur karena perlakuan ini terdapat tidak menggunakan penambahan selai buah belimbing dan murni dari susu segar.

5.2 Saran

Untuk penelitian lanjutan, disarankan melakukan pengujian terhadap kandungan gizi, stabilitas emulsi, dan daya simpan mentega dengan penambahan selai buah belimbing, guna memastikan keamanan dan mutu produk selama penyimpanan. Dan Disarankan untuk menggunakan variasi konsentrasi selai belimbing yang lebih luas agar dapat menentukan formulasi optimal yang paling disukai secara organoleptik dan tetap stabil secara fisik.