

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Adanya pengaruh berbeda nyata terdapat pada warna namun tidak berpengaruh terhadap aroma, rasa dan tekstur pada jenis minyak terhadap karakteristik fruit caviar.
2. Jenis minyak Proses pengolahan fruit caviar buah nanas dengan teknik cold oil spherification melibatkan penambahan agar-agar sebagai agen pembentuk sol dan minyak dingin sebagai agen pembentuk gel. Pembentukan sol sari buah dan agar-agar dilakukan dengan proses pemanasan hingga mencapai suhu gelatinisasi agar-agar ($> 90^{\circ}\text{C}$). Minyak yang dapat membentuk fruit caviar pada penelitian ini adalah minyak kelapa. Perlakuan yang terbaik memiliki bentuk bulatan agak padat dan memiliki rasa serta after taste yang manis.

5.2 Saran

Penelitian lebih lanjut disarankan agar saat melakukan dropping / penetesan fruit caviar dari pipet tetes ke minyak dingin lebih hati-hati agar fruit caviar yang di hasilkan lebih bagus dan seragam, dan agar lebih memperhatikan suhu minyak.