

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan data hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penambahan Na CMC berpengaruh nyata terhadap viskositas, total padatan terlarut, vitamin C, pH, keasaman, dan kekentalan (mutu hedonik), serta tidak berpengaruh nyata terhadap warna (L^* , a^* , b^* , $^{\circ}\text{Hue}$), warna (mutu hedonik), rasa (mutu hedonik), dan hedonik pada *puree* stroberi.
2. Perlakuan terbaik penambahan Na CMC pada *puree* stroberi adalah konsentrasi 0,2% b.v⁻¹ yang dengan viskositas 2.325 m.Pa.s, total padatan terlarut 7,8 $^{\circ}\text{Brix}$, analisa warna $L^*43,2$, $a^* 13,9$, $b^* 20,8$, $^{\circ}\text{Hue} 56,18$ dengan deskripsi warna *Yellow Red (YR)*, kandungan vitamin C 119,68 mg/100 mL, pH 2,82, keasaman 0,30 g asam/100 mL, secara organoleptik memiliki warna merah (4,28), tingkat kekentalannya encer (2,40), memiliki rasa asam (4,20), dan panelis suka (3,96).

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang alternatif penggunaan bahan penstabil lain seperti CMC untuk mengetahui pengaruhnya terhadap kestabilan *puree* stroberi.