BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Konsentrasi agar-agar dalam pembuatan fruit caviar tidak berpengaruh nyata terhadap kadar vitamin c, rendemen, warna, aroma dan rasa dari fruit caviar yang dihasilkan
2. Perlakuan dengan konsentrasi agar-agar 0,6% merupakan perlakuan terbaik dengan hasil rendemen dan vitamin c sebesar 30,25% dan 51,77% serta memiliki tingkat penilaian panelis tertinggi terhadap parameter aroma 3,4 (agak khas semangka), warna 3,03 (agak kuning), dan rasa 3,4 (agak berasa semangka).

5.2 Saran

Disarankan untuk yang ingin melanjutkan penelitian ini diharapkan menggunakan alat dropping yang lebih efisien yaitu *rapid molecular caviar maker*