

BAB V. KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Penambahan madu dalam pembuatan velva berpengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik velva meliputi *overrun*, daya leleh, warna, total padatan terlarut, aktivitas antioksidan, uji mutu hedonik (rasa, warna, tekstur, dan *iciness*) dan uji hedonik (penerimaan keseluruhan).
2. Perlakuan penambahan madu terbaik terhadap karakteristik fisikokimia velva alpukat adalah pada perlakuan penambahan madu 30%. Hasil yang didapatkan yaitu *overrun* 18,39% daya leleh 20,06 menit, total padatan terlarut 18,5° brix, dan aktivitas antioksidan 71,46 serta pada pengujian organoleptik dimana rasa yang dihasilkan yaitu 4,12 (manis), dengan warna 2,20 (hijau kecoklatan), tekstur 4,60 (lembut), *iciness*(1,56) yang sangat tidak berkristal dan penilaian keseluruhan 4,64 (suka).

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan variasi jenis madu sebagai pengganti gula, maupun penggunaan jenis pemanis lainnya yang dapat meningkatkan nilai gizi fungsional pada produk velva.