

BAB V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian velva nanas – jambu biji merah maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Velva nanas dengan penambahan madu berpengaruh nyata terhadap uji warna (L^* dan a^*), daya leleh, pH, total padatan terlarut, aktivitas antioksidan dan uji organoleptik untuk atribut rasa, tekstur, warna dan penerimaan keseluruhan. Namun, tidak memberikan pengaruh nyata terhadap nilai warna L^* (lightness) dan warna b^* (*yellowness*)
2. Konsentrasi penambahan madu yang menghasilkan velva nanas – jambu biji merah terbaik adalah perlakuan P5 yaitu penambahan madu 40%, yang menghasilkan warna dengan nilai L^* 31,25, a^* 18,38, b^* 27,95 dengan deskripsi warna *dark moderate orange*, daya leleh 22,45, pH 3,52, total padatan terlarut 25,88, aktivitas antioksidan 66,80, serta nilai uji organoleptik untuk atribut rasa 4,21 (suka), tekstur 4,14 (suka), warna 4,24 (suka), dan penerimaan keseluruhan 4,14 (suka).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka disarankan untuk melakukan pengujian lanjut untuk daya simpan velva nanas kombinasi jambu biji merah.