

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Velva buah sirsak dan jambu biji dapat dihasilkan dengan penambahan penstabil CMC atau pektin pada konsentrasi tertentu.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Variasi jenis (CMC dan pektin) dan konsentrasi CMC dan pektin berpengaruh nyata terhadap sifat fisik dan kimia serta tingkat kesukaan *velva*. Semakin besar konsentrasi penstabil *overrun* dan daya leleh *velva* jambu biji dan sirsak semakin besar. Sedangkan vitamin C pada masing-masing jenis buah semakin besar konsentrasi penstabil baik CMC atau pektin tidak berpengaruh nyata dan kadar vitamin C *velva* jambu biji lebih besar dibanding *velva* sirsak.
- b. *Velva* buah sirsak yang terbaik dihasilkan dengan penstabil pektin konsentrasi 1% dengan kadar vitamin C 11,05%, *overrun* 10,09% dan daya leleh 21,24%, sedangkan *velva* jambu biji dihasilkan dengan penambahan penstabil CMC 1% dengan kadar vitamin C 19,69%, *overrun* 13,80% dan daya leleh 22,80%.

B. Saran

Berdasarkan penelitian diatas pengujian jenis buah sirsak dan jambu biji sebagai bahan baku. Sifat fisik dan sifat kimia yang terdapat dalam *velva* perlu untuk ditingkatkan. Dengan demikian produk *velva* ini dapat diterima oleh konsumen.

