

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Stroberi dapat dibuat menjadi nektar stroberi yang cukup disukai panelis, dengan penambahan bahan penstabil gum arab pemisahan padatan dapat dicegah.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Penggunaan blanching dan penambahan gum arab yang semakin besar akan meningkatkan stabilitas suspensi, viskositas, padatan yang tinggi dan warna yang disukai panelis.
- b. Nektar stroberi dengan perlakuan blanching dan penambahan gum arab 0,9% lebih disukai panelis. Nektar stroberi pada perlakuan tersebut memiliki kadar pektin 0,52 %db, kadar air 65,28% wb, viskositas 0,47 poise dan ZPT sebesar 18,89% db.

B. Saran

Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai variasi waktu blanching yang tepat sehingga diperoleh nektar stroberi dengan stabilitas suspensi yang lebih baik selama penyimpanan.