

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Velva bayam dengan variasi jenis bayam dan konsentrasi CMC yang paling disukai panelis yaitu bayam hijau dengan perlakuan penambahan konsentrasi CMC sebesar 1%.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Variasi jenis bayam (bayam hijau dan bayam merah) dan konsentrasi CMC berpengaruh nyata terhadap sifat fisik serta tingkat kesukaan *velva*.
- b. *Velva* jenis bayam merah dengan variasi konsentrasi CMC 1% merupakan *velva* yang paling disukai panelis yang memiliki kadar air 78,23%, kadar serat kasar 2,75% dan aktivitas antioksidan sebesar 56,39%.

B. Saran

Berdasarkan penelitian diatas disarankan untuk menggunakan bayam merah sebagai bahan baku. Kadar serat dan antioksidan yang terdapat dalam *velva* perlu untuk ditingkatkan. Dengan demikian produk *velva* ini dapat menjadi alternatif pengganti *dessert* sehingga dapat diterima oleh konsumen.