

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan daging kelapa muda berpengaruh secara nyata meningkatkan kadar vitamin C, kadar serat kasar, kecepatan pelelehan, kadar gula metode luff schoorl terhadap *velva* pepaya yang dihasilkan, serta tidak berpengaruh secara nyata menurunkan pengembangan volume (*overrun*) dan total padatan terlarut.
2. *Velva* yang dihasilkan dengan penambahan daging kelapa muda 24% (Perlakuan E) adalah yang terbaik menurut panelis, dengan nilai kadar vitamin C = 46,74 mg/100 g ; kadar serat kasar = 3,64 % ; kecepatan pelelehan = 325 detik ; kadar gula metode luff schoorl = 19,14 % ; pengembangan volume (*overrun*) = 42,84 % ; dan kadar total padatan terlarut = 28,20 %.

5.2 Saran

1. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian menggunakan bahan baku lain dalam pembuatan *velva*.
2. Perlu adanya penelitian lanjutan untuk mengetahui umur simpan *velva* pepaya dengan penambahan daging buah kelapa muda.