

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan natrium alginat pada pembuatan ravioli terung pirus dengan berbagai konsentrasi berpengaruh nyata terhadap kadar abu, derajat keasaman (pH), aktivitas antioksidan, total gula dan *total suspended solid*, tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, vitamin C, total asam dan organoleptik (warna, rasa, bentuk, *mouth feel* dan *after taste*).
2. Ravioli terung pirus dengan penambahan natrium alginat 2% merupakan produk yang paling disukai berdasarkan uji organoleptik dengan penerimaan panelis tertinggi terhadap rasa dan *mouth feel* dengan rata-rata nilai organoleptik yaitu warna 3,53, rasa 3,60, bentuk 3,57, *mouth feel* 3,63 dan *after taste* 3,57. Karakteristik kimia yang dihasilkan pada ravioli terung pirus dengan penambahan natrium alginat 2% yaitu kadar air 87,97%, kadar abu 1,32%, derajat keasaman (pH) 5,17, aktivitas antioksidan 43,32%, kandungan vitamin C 29,27 mg/ 100 g, total asam 0,417%, total gula 14,29% dan *total suspended solid* 8 °brix.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, ada beberapa saran untuk penelitian selanjutnya, yaitu perlu mengetahui umur simpan dan pengaruh umur simpan terhadap karakteristik fisik dan kimia ravioli.