

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat ditarik kesimpulan:

Perlakuan yang paling disukai dari analisa kimia dan fisika serta organoleptik adalah perlakuan A dengan penambahan natrium alginat 0,2% yang memiliki karakteristik: serat kasar (0,90%), kadar abu (0,27%), vitamin C (67,47 mg/100 g), total gula (9,21%), aktivitas antioksidan (26,79%), total padatan (3,80%), total asam (26,67mg/100 g), pH (4,03), warna hue (62,27), dan nilai rata-rata organoleptik pada warna (4,53), rasa (4,27), bentuk (4,80), *mouth feel* (4,53), *after test* (4,20).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap *fruit* ravioli buah pepaya tentang umur simpan dan media penyimpanan *fruit* ravioli yang dihasilkan.

