

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Pencampuran bengkuang dan terung belanda berpengaruh nyata terhadap kadar air, total asam, kadar vitamin C, aktivitas antioksidan, total padatan terlarut, total gula, *overrun*, waktu leleh, warna, aroma, rasa dan tekstur *velva* yang dihasilkan.
2. Pencampuran bengkuang dan terung belanda dengan perbandingan 50% : 50% adalah produk terbaik berdasarkan uji organoleptik dengan rata-rata skor kesukaan warna 4,96; aroma 3,76; rasa 3,88 dan 4,04.
3. Karakteristik kimia dan fisik yang dihasilkan pada *velva* dengan pencampuran bengkuang dan terung belanda dengan perbandingan 50% : 50%, yaitu kadar air 71,50% ; kadar abu 1,22%; total gula 29,80%; total asam 0,41%; kadar vitamin C 41,99 mg/100g; aktivitas antioksidan 22,44%; total padatan terlarut 27,07 °Brix; kadar inulin 0,69%; serat pangan 4,10%; *overrun* 12,12%; waktu leleh 16,69 menit dan angka lempeng total $2,3 \times 10^3$ CFU/mg.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan terhadap jumlah konsentrasi penstabil yang digunakan agar dapat terbentuk *velva* yang lebih baik.