

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa penambahan VCO berpengaruh nyata terhadap kadar lemak, kadar protein, uji hedonik aroma, uji hedonik tekstur, uji hedonik warna, dan penerimaan keseluruhan. Hasil terbaik terdapat pada perlakuan penambahan VCO pada konsentrasi 4% (E) yang menghasilkan kadar lemak yaitu (21,72%), kadar protein yaitu (19,80%), uji hedonik warna yaitu (3,08), uji hedonik tekstur yaitu (4,22), uji hedonik aroma yaitu (4,40), dan penerimaan keseluruhan (3,92).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan disarankan agar penelitian selanjutnya mempertimbangkan penyimpanan pada suhu refrigerasi untuk memperpanjang umur simpan dan menghambat pertumbuhan mikroorganisme secara lebih efektif.