

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Pengaruh asam askorbat terhadap sifat fisik dan kimia bubuk paprika merah memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap rendemen, warna, kadar air, antioksidan, total karotenoid, vitamin C, dan organoleptik aroma bubuk paprika yang diaplikasikan pada pizza. Tetapi tidak memberikan pengaruh tidak beda nyata pada kadar abu, organoleptik warna dan rasa bubuk paprika yang diaplikasikan pada pizza.
2. Berdasarkan uji organoleptik yaitu bubuk paprika merah diaplikasikan pada pizza perlakuan terbaik itu terdapat pada perlakuan A yaitu konsentrasi 12% yang mana hampir semua rata-rata nilai organoleptiknya dapat diterima oleh panelis.
3. Perlakuan terbaik berdasarkan uji fisik dan kimia bubuk paprika merah yaitu perlakuan E (konsentrasi asam askorbat 12%).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dan permasalahan yang dihadapi, maka peneliti menyarankan untuk peneliti selanjutnya agar melihat berapa banyak penyerapan asam askorbat selama dilakukan perendaman terhadap paprika merah agar larutan tersebut dapat digunakan kembali sehingga lebih menghemat bahan yang digunakan. Kemudian sebaiknya bubuk askorbat yang digunakan lebih murni dibanding yang sebelumnya agar tidak mempengaruhi nilai analisis yang diperoleh.