

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

### A. KESIMPULAN

1. Terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan proporsi albedo semangka:buah naga dan konsentrasi penambahan CMC terhadap parameter *overrun*, analisa rasa, waktu leleh dan viskositas.
2. *Velva* dengan proporsi albedo semangka:buah naga 80:20 dan konsentrasi CMC 1% merupakan perlakuan terbaik yaitu vitamin C 7,33 mg/100g, aktivitas antioksidan 19,49%, protein 0,33%, lemak 0,24%, viskositas 566,33 mPas, waktu leleh 18,18 menit/10gr, *Overrun* 17,40%, dan karakteristik organoleptik rasa 3,93 (suka), warna 3,46 (agak suka), aroma 3,67 (suka) dan tekstur 3,70 (suka)

### B. SARAN

Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan menggunakan berbagai jenis penstabil agar mengetahui jenis penstabil terbaik dalam pembuatan *velva* albedo semangka:buah naga untuk memperbaiki tekstur.