

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Analisa bahan baku menunjukkan bahwa pada pisang *Cavendish* mengandung total asam 0,603 %, vitamin C 2,291 mg/100g dan aktivitas antioksidan 38,422%, sedangkan bluberi mengandung total asam 0,872%, vitamin C 9,122 mg/100g dan aktivitas antioksidan 47,410%.
2. Terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan proporsi pisang:*blueberry* dan konsentrasi penambahan CMC terhadap parameter viskositas, waktu leleh dan *Overrun* dan analisa warna.
3. *Velva* dengan proporsi pisang:*blueberry* 40:60 dan konsentrasi CMC 0,5% merupakan perlakuan terbaik dengan karakteristik total asam 0,613%, vitamin C 7,627 mg/100g, aktivitas antioksidan 42,893%, serat kasar 4,450%, protein 3,657%, lemak 0,127%, viskositas 162,000 mPas, waktu leleh 19,340 menit/10gr, *Overrun* 34,333%, dengan intensitas warna *L 27,427, a*43,207, b*0,817 dan karakteristik organoleptik rasa 3,97 (suka), warna 3,97 (suka), aroma 3,30 (suka), tekstur 3,97 (suka)

B. SARAN

Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan menggunakan berbagai jenis penstabil agar mengetahui jenis penstabil terbaik dalam pembuatan *velva* pisang:*blueberry* untuk memperbaiki tekstur.