

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil penelitian *mellorine* jambu darsono menunjukkan bahwa terjadi interaksi nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan penambahan *virgin coconut oil* dan penambahan inulin terhadap viskositas, akan tetapi tidak terjadi interaksi yang nyata ($p \geq 0,05$) terhadap parameter kadar lemak, kadar serat, total padatan terlarut, *overrun*, dan waktu leleh. Terjadi interaksi nyata pada uji organoleptik terhadap rasa dan tekstur, dan tidak terjadi interaksi nyata pada warna dan aroma.
2. Perlakuan penambahan *virgin coconut oil* 14% dan inulin 4% merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan *mellorine* dengan karakteristik terbaik dengan kadar lemak 7,23%, kadar serat 5,05%, total padatan terlarut 30,25%, *overrun* 50,33%, viskositas 1621mPas, dan waktu pelelehan 31 menit, dengan aktivitas antioksidan sebesar 60,70%, kandungan vit C 14,09 mg, kadar protein 2,95%, total gula 22,51%, serta uji organoleptik rasa 3,56 (agak suka); aroma 3,48 (agak suka); warna 3,96 (suka); serta tekstur 3,52 (agak suka).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan *mellorine* jambu darsono.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki mutu organoleptik *mellorine* jambu darsono agar lebih menarik minat konsumen.