

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa penambahan konsentrasi madu, konsentrasi CMC serta Interaksi antara madu dan CMC memberikan pengaruh terhadap sifat fisik meliputi *overrun*, daya leleh dan total padatan terlarut. Serta memberikan pengaruh terhadap uji hedonik yang meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, dan *overall* velva buah pepino. Produk velva buah pepino terpilih berdasarkan uji fisik dan hedonik adalah velva buah pepino dengan penambahan konsentrasi madu 40% dan konsentrasi CMC 0,6%. Velva buah pepino terpilih memiliki kadar air sebesar 75,83%, kadar abu 0,59%, kadar lemak 1,17% , kadar protein 1,59%, kadar karbohidrat 20,81% serta nilai antioksidan (IC50) 74,91 ppm.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan penggunaan alat ice cream maker untuk menghasilkan nilai *overrun* yang menyerupai es krim dan menghasilkan karakteristik velva yang lebih baik lagi. Serta pengujian lanjut terkait uji vitamin C dan betakaroten untuk melengkapi komposisi kimia velva buah pepino.