

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Konsentrasi ekstrak buah kersen yang berbeda berpengaruh tidak nyata terhadap aroma, warna, tekstur, rasa, penerimaan secara keseluruhan disukai dan berpengaruh sangat nyata terhadap mutu rasa dan mutu tekstur. Mutu Rasa 1.78 – 2.26 (agak manis – manis), dan Mutu Tekstur 2.00 – 2.36 (agak lembut).
2. Berdasarkan analisis obyektif yaitu kadar vitamin C didapatkan hasil pada konsentrasi 5% diperoleh vitamin C 18.0906 mg/100g, konsentrasi 10% diperoleh vitamin C 22.7024 mg/100g, konsentrasi 15% diperoleh vitamin C 28.9539 mg/100g, dan konsentrasi 20% diperoleh vitamin C 35.5140 mg/100g.
3. Perlakuan terbaik pada penambahan ekstrak buah kersen adalah dengan penambahan ekstrak buah kersen 20% karena mempunyai kandungan vitamin C yang tinggi (35.5140 mg/100g) dibandingkan dengan perlakuan yang lainnya dan pada perlakuan 20% mempunyai tingkat kesukaan pada aroma, tekstur, warna, rasa, serta penerimaan secara keseluruhan yang tidak berbeda nyata dengan perlakuan yang lainnya.

B. Saran

1. Diharapkan dengan adanya buah kersen ini bisa dijadikan acuan kepada masyarakat agar mampu mengolah dan memanfaatkan buah kersen sebagai olahan lainnya karena olahan buah kersen masih sedikit untuk ditemui.
2. Untuk memperoleh karakteristik puding ekstrak buah kersen yang baik dari segi mutu obyektif dan subyektif yaitu dengan konsentrasi ekstrak buah kersen 20%.