**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini akan menguraikan mengenai (1) Kesimpulan dan (2) Saran.

**5.1. Kesimpulan**

Hasil penelitian kajian jenis dan konsentrasi bahan penstabil terhadap karakteristik sorbet sirsak ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Pada penelitian pendahuluan penentuan formulasi perbandingan air dengan buah sirsak berdasarkan analisis kimia kadar vitamin C, uji kekentalan bubur buah, dan uji hedonik terhadap sampel sorbet sirsak, maka sampel yang terpilih yaitu sampel 507 dengan perbandingan air dan buah sirsak 2:1.

2. Pada penelitian utama menunjukkan bahwa, jenis bahan penstabil yang baik pada pembuatan sorbet sirsak yaitu jenis bahan penstabil CMC. Bahan penstabil CMC berpengaruh terhadap tekstur sorbet sirsak, tetapi tidak berpengaruh terhadap warna, aroma, rasa, vitamin C, kadar gula total, dan *overrun*.

3. Pada penelitian utama menunjukkan bahwa, konsentrasi bahan penstabil yang tepat pada pembuatan sorbet sirsak yaitu konsentrasi bahan penstabil sebesar 0,75%. Bahan penstabil CMC dengan konsentrasi 0,75% berpengaruh terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur sorbet sirsak, namun tidak berpengaruh terhadap kadar vitamin C, kadar gula total, dan *overrun*.

4. Interaksi antara jenis dan konsentrasi bahan penstabil terhadap sorbet sirsak berpengaruh pada warna, aroma, rasa, kadar vitamin C, kadar gula total dan *overrun* sorbet sirsak.

5. Pada penelitian utama perlakuan produk terpilih yaitu perlakuan a1b2 dengan bahan penstabil CMC dan konsentrasi bahan penstabil 0,75% dengan kadar vitamin C 221, 0191 mg vit C/100 g bahan, kadar gula total sebesar 32, 9512%, *overrun* sebesar 26,20%. Dan respon uji organoleptik untuk warna 5,7; aroma 5,4; rasa 5,2 dan tekstur 5,1.

**5.2. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian tersebut, maka penulis memberikan saran sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai jenis bahan penstabil yang lain, yang mungkin digunakan dalam pembuatan sorbet.

2. Dalam pembuatan sorbet sebaiknya memperhatikan waktu homogenisasi, suhu saat pemasakan adonan, udara yang masuk ke dalam adonan dan kecepatan pembekuan sorbet sehingga dapat menghasilkan sorbet berkualitas dengan nilai *overrun* berkisar antara 25 sampai dengan 45%.