**V KESIMPULAN DAN SARAN**

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

* 1. **Kesimpulan**

Penelitian tugas akhir mengenai pengaruh perbandingan bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) dengan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan jenis bahan penstabil terhadap karateristik sorbet dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian pendahuluan menunjukkan bahwa kandungan vitamin c pada bengkuang didapatkan sebesar 73,503 mg Vit.C / 100 gram bahan, sedangkan nilai IC50 pada uji aktivitas antioksidan terhadap ekstrak kulit buah naga merah didapatkan hasil sebesar 5902,73 ppm.
2. Perbandingan Bengkuang dengan Kulit Buah Naga berpengaruh terhadap Warna dan Tekstur Sorbet.
3. Jenis Bahan Penstabil berpengaruh terhadap Warna Sorbet.
4. Interaksi Perbandingan Bengkuang dengan Kulit Buah Naga dan Jenis Bahan Penstabil berpengaruh terhadap Aroma dan Rasa Sorbet.

5. Berdasarkan hasil penelitian utama menunjukkan bahwa sampel terbaik sorbet bengkuang dengan kulit buah naga merah untuk seluruh respon inderawi dan fisik adalah sampel a1b1 dengan perbandingan (bengkuang dengan kulit buah naga merah 1:1) dan jenis bahan penstabil Dekstrin 3,5% dengan hasil kandungan vitamin C sebesar 66,414 mg Vit. C/100 gram bahan, nilai IC50 pada uji aktivitas antioksidan sebesar 23411,97 ppm dan *overrun* 24,7%.

* 1. **Saran**

1. Perlu adanya analisis senyawa lain seperti kadar glukosa, kadar air pada sorbet bengkuang dengan kulit buah naga merah ini tidak hanya menganalisis kadar Vitamin C, aktivitas antioksidan dan *Overrun*.
2. Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai jenis bahan penstabil yang lain, yang mungkin digunakan dalam pembuatan sorbet bengkuang dengan kulit buah naga merah, sehingga didapatkan jenis bahan penstabil yang sesuai.