

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan terhadap puding sari kedelai dan buah naga, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pencampuran sari kedelai dan buah naga pada puding dapat mempengaruhi sifat fisik, semakin banyak persentase sari kedelai maka warna puding semakin merah keunguan muda, aroma langu, rasa tidak manis, dan tekstur kenyal.
2. Pencampuran sari kedelai dan buah naga pada puding dapat mempengaruhi sifat organoleptik puding terhadap rasa dan tidak berpengaruh pada warna, aroma dan tekstur. Puding yang paling disukai secara keseluruhan pada perlakuan B.
3. Pencampuran sari kedelai dan buah naga dapat mempengaruhi aktivitas antioksidan puding. Semakin banyak persentase sari kedelai dan buah naga pada puding maka semakin tinggi aktivitas antioksidannya. Aktivitas antioksidan yang paling tinggi pada perlakuan B

B. Saran

1. Berdasarkan hasil pengujian sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan dapat direkomendasikan produk puding dengan pencampuran sari kedelai pada perlakuan B (25%:75%) dan pada perlakuan C dan D memiliki rasa yang langu bisa ditambahkan dengan variasi rasa untuk menghilangkan rasa langu.
2. Bagi peneliti selanjutnya dapat dilakukan mengenai uji umur simpan untuk mengetahui masa simpan puding dan zat gizi puding dalam 1 porsi.