

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

- a Formulasi sorbet buah kesemek dengan substitusi ekstrak kulit buah naga merah yang dibuat menjadi tiga formula, dengan formulasi yang berbahan dasar buah kesemek, susu skim, gula stevia dan CMC (Carboxymethyl Cellulose). Tingkatan substitusi kulit buah naga merah pada masing masing formula yaitu F1 (13,3%), F2 (26,6%), F3 (40%).
- b Substitusi ekstrak kulit buah naga merah berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap tingkat kesukaan panelis pada parameter warna, rasa dan tekstur.
- c Semakin tinggi substitusi ekstrak kulit buah naga merah maka semakin merah warna sorbet dan semakin lembut tekstur sorbet yang dihasilkan.
- d Substitusi ekstrak kulit buah naga merah tidak berpengaruh nyata ($p > 0,05$) dengan tingkat kadar flavonoid sorbet F1 sebesar 2,375 mg/g, sorbet F2 sebesar 2,42 mg/g dan sorbet F3 sebesar 2,34 mg/g.
- e Formula terpilih pada penelitian ini yaitu F2 dengan substitusi ekstrak kulit buah naga merah sebanyak 26.6% yang memiliki kadar air sebesar 80,435%, kadar abu sebesar 1,115%, energi 75,725%, protein 2,715%, lemak 0,385%, karbohidrat 15,35%.

V.2 Saran

Saran untuk penelitian berikutnya yaitu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh pemberian sorbet buah kesemek dengan substitusi ekstrak kulit buah naga merah terhadap penurunan kadar glukosa darah pada penyakit diabetes. Perlu dilakukan uji mutu hedonik terhadap setiap formula agar memiliki mutu yang lebih baik. Perlu melakukan uji fisik seperti pH, titik daya leleh dan overrun agar sorbet dapat disimpan dalam jangka panjang.