

BAB 6

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, penambahan konjak pada pembuatan puding mangga dapat menurunkan nilai sineresis. Perlakuan penambahan konjak sebesar 80:20, 80% karagenan dan 20% konjak merupakan hasil terbaik yang dianalisis secara fisik, kimia, dan secara organoleptik dan tidak mengubah karakteristik mutu puding mangga, memiliki nilai kesukaan rasa 4,52 (suka-sangat suka), tekstur 4,57 (suka-sangat suka), aroma 4,07 (suka-suka), warna 3,58 (netral-suka) ; serta memiliki nilai kadar air 74,021%, pH 3,71, sineresis 1,68%, kadar serat kasar 1,79%, berdasarkan hasil uji *texture analyzer* memiliki nilai *hardness* (489,33g/f), *compression rate* (1421,23), *cohesiveness* (43,4g/s), dan *brittleness* (36,5%).

6.2 Saran

Perlu mencari bahan pembentuk dan penstabil gel lain jika ditambahkan ke dalam pembuatan puding manga instan dapat menurunkan nilai sineresis dan memiliki kadar air yang rendah untuk memperpanjang masa simpan.