

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka didapatkan simpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian pendahuluan didapatkan 3 imbangan buah naga merah, kacang merah dan jamur kuping yang digunakan pada penelitian utama yaitu F1 (70%:20%:10%), F2 (65%:23%:12%), F3 (60%:25%:15%).
2. Hasil penilaian sifat organoleptik dari segi rasa, aroma dan *overall* yang paling disukai menurut panelis yaitu formula 3 (60%:25%:15%) dan warna serta tekstur yang paling disukai menurut panelis yaitu formula 2 (65%:23%:12%). Secara keseluruhan formulasi sorbet buah naga merah, kacang merah dan jamur kuping yang paling banyak disukai panelis menurut hasil uji organoleptik yaitu formula 3 (60%:25%:15%).
3. Hasil analisis nilai gizi sorbet buah naga merah, kacang merah dan jamur kuping per 100 gram pada formula 3 yaitu energi 114,35 kkal, protein 4,5 gram, lemak 1,14 gram, karbohidrat 22,15 gram dan serat 5 gram.
4. Biaya produksi per porsi (100 gram) untuk formula yang paling disukai yaitu formula 3 sebesar Rp 5.947, sementara untuk formula 1 sebesar Rp 4.613 dan untuk formula 2 sebesar Rp 5.173. Sedangkan harga jual per porsi (100 gram) untuk formula 3 sebesar Rp 7.929, sementara untuk formula 1 sebesar Rp 6.151 dan untuk formula 2 sebesar Rp 6.898.

## 6.2 Saran

- a. Bagi masyarakat yang ingin mencoba membuat atau mengembangkan sorbet dapat menggunakan formula 3 dengan imbang 60%: 25%: 15% karena dari segi rasa, aroma dan *overall* formula 3 sudah banyak disukai dan jika ditinjau dari nilai gizi serat yang terkandung sebesar 5 gram.
- b. Bagi peneliti yang ingin melanjutkan produk sorbet bisa dengan mengurangi jeruk nipis yang digunakan untuk memperbaiki rasa dan aroma dari sorbet.
- c. Bagi peneliti selanjutnya yang ingin menjadikan produk sorbet menjadi tinggi serat bisa mengubah imbang F3 dengan meningkatkan jumlah jamur kuping dan mengurangi jumlah kacang merah dan buah naga merah dengan syarat sifat organoleptik masih dapat diterima.
- d. Bagi peneliti yang ingin mendalami produk sorbet dapat diteliti lebih lanjut mengenai kandungan gizi dengan cara uji laboratorium untuk mendapatkan hasil yang lebih akurat.