

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

6.1 Simpulan

1. Produk velva dari kombinasi brokoli dan buah naga merah dapat dibuat menjadi *dessert* rendah lemak dengan 3 imbangan (50% : 50%, 25% : 75% dan 75% : 25%).
2. Sifat organoleptik warna, aroma dan rasa yang paling banyak disukai panelis adalah imbangan 660 (brokoli 25% dan Buah naga merah 75%).
3. Sifat organoleptik tekstur yang paling banyak disukai panelis adalah imbangan 660 (brokoli 25% dan Buah naga merah 75%) dan imbangan 169 (brokoli 50% dan buah naga merah 50%).
4. Sifat organoleptik *overall* yang paling banyak disukai panelis adalah imbangan 169 (brokoli 50% dan Buah naga merah 50%)
5. Analisis nilai gizi vitamin C dengan menggunakan TKPI menunjukkan bahwa imbangan 75% : 25% memiliki nilai vitamin C lebih tinggi (8,36 mg) dibandingkan imbangan 1 dan 2.

6.2 Saran

1. Pada penelitian lebih lanjut diharapkan dapat menggunakan *flavor* (vanilla) sebesar 0,5% tambahan agar dapat menyamarkan aroma khas dari brokoli.
2. Pada velva brokoli dan buah naga merah imbangan 75% : 25% perlu penambahan CMC 0.5% untuk membentuk tekstur lebih lembut dan kental.