

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan pembuatan puding ubi jalar ungu dengan penambahan pektin dapat memberikan pengaruh nyata pada setiap perlakuan. Nilai perlakuan terbaik parameter fisik dan organoleptik diperoleh dari penggunaan konsentrasi pektin sebesar 2,5%. Analisis fisik menunjukkan uji sifat fisik pada parameter tekstur analyzer dan gel strength terdapat perbedaan sedangkan pada sineresis tidak berpengaruh nyata. Formulasi terbaik adalah formula 4, dengan tingkat penerimaan panelis terhadap rasa dan tekstur yaitu pada taraf mendekati suka, sedangkan pada aroma dan warna pada taraf agak suka, nilai pada tekstur analyzer sebesar 42,4%, gel strength sebesar 85,18%, dan sineresis sebesar 2,78%.

5.2 Saran

Berdasarkan dari hasil Penelitian diatas dapat disarankan bahwa pada pembuatan puding dengan berbahan baku ubi jalar ungu (batatas L) harus menggunakan takaran gula yang berbeda.