

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Metode pengolahan pada sayur sop memberikan pengaruh terhadap mutu organoleptik, yaitu Warna. Warna yang paling disukai pada taraf perlakuan P1 (pengolahan sayur sop metode *blanching* media air) yang memiliki nilai rata-rata 3,23.
2. Metode pengolahan pada sayur sop memberikan pengaruh terhadap mutu gizi, yaitu Kadar serat, kadar vitamin C. Kadar serat paling tinggi pada taraf perlakuan P3 (pengolahan sayur sop metode *blanching* media kuah sop) sebesar 10,12%. Kadar vitamin C paling tinggi pada taraf perlakuan P3 sebesar 1,98 mg.
3. Metode pengolahan pada sayur sop memberikan pengaruh terhadap Aktivitas Antioksidan. Aktivitas antioksidan terbaik pada taraf perlakuan P1 (pengolahan sayur sop metode *blanching* media air) sebesar 83,82 ppm.
4. Taraf perlakuan P3 dengan metode pengolahan sayur sop media *blanching* kuah sop merupakan taraf perlakuan terbaik dengan nilai hasil (Nh) sebesar 0,814.

B. Saran

1. Sayur sop pada taraf perlakuan P3 dapat di rekomendasikan sebagai pengembangan standar resep menu Rumah Sakit dengan saran besar penyajian per porsi yaitu 75 gram.
2. Hasil penelitian ini dapat dijadikan acuan bagi industri makanan atau rumah tangga dalam memilih metode pengolahan sayur sop yang tepat untuk mempertahankan atau meningkatkan mutu organoleptik, gizi, dan aktivitas antioksidan.