

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan bubuk angkak berpengaruh nyata terhadap, total padatan terlarut, kadar total gula, total asam, aktivitas antioksidan, warna, viskositas, angka lempeng total, uji organoleptik warna dan rasa tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar vitamin C, pH dan organoleptik aroma sirup sirsak.
2. Sirup sirsak dengan penambahan bubuk angkak sebanyak 1,0% merupakan produk terbaik berdasarkan uji organoleptik, karena telah memberikan perbedaan warna yang jelas terhadap sirup sirsak. Selain itu dapat meminimalkan penggunaan bubuk angkak dengan rata-rata nilai organoleptik, yaitu warna 4,07 (suka), aroma 3,93 (suka), dan rasa 4,03 (suka). Karakteristik kimia dan fisik yang dihasilkan pada sirup sirsak dengan penambahan bubuk angkak 1,0%, yaitu pH 3,87, total padatan terlarut 36,00 °Brix, kadar total gula 53,65%, total asam 0,053%, vitamin C 0,29%, aktivitas antioksidan 15,20%, angka lempeng total $1,8 \times 10^3$ cfu/g, viskositas 26,50 cP, dan Warna 8,37 °Hue

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan saran yang perlu diperhatikan, yaitu:

1. Penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap penyimpanan dan umur simpan sirup sirsak.
2. Agar kadar total gula sirup sirsak yang dihasilkan memenuhi SNI sirup, maka disarankan untuk meningkatkan konsentrasi penambahan jumlah gula.