

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbedaan jumlah penambahan karagenan memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap sineresis, viskositas, daya hisap dan pH, namun berbeda tidak nyata terhadap total padatan terlarut. Nilai rerata total padatan terlarut berkisar antara 25,08 – 26,75 °Brix, rerata sineresis berkisar antara 0,38– 1,15 mg/menit, rerata viskositas berkisar antara 11176,67-21150,00 cPs, rerata daya hisap berkisar antara 0,17- 0,33 detik/g dan rerata pH berkisar antara 3,40-3,60.
2. Perbedaan penambahan karagenan memberikan pengaruh tidak nyata terhadap penerimaan secara organoleptik warna, aroma dan rasa. Namun berpengaruh nyata terhadap tekstur *jelly drink*.
3. Penambahan konsentrasi karagenanterbaik adalah perlakuanB(penambahan 0,4% karagenan) karena memiliki nilai sensori tekstur yang mendekati suka (3,50), sedangkan penilaian terhadap warna, rasa dan aroma menunjukkan berbeda tidak nyata. Analisis perlakuan B menunjukkan rata-rata total padatan terlarut 26,08 °Brix, sineresis 0,73 mg/menit, viskositas 13326,67 cPs, daya hisap 0,24 detik/g, pH 3,40 dan penilainan secara organoleptik terhadap warna (3.20), aroma (2,95), rasa (3,10), dan tekstur 3,50.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan produk *jelly drink* Labu Siam memiliki nilai organoleptik yang rendah dengan rata-rata penilaian 3 (biasa) sehingga perlu dilakukan penambahan perisa dan pewarna pada formula *jelly drink* Labu Siam untuk meningkatkan nilai organoleptik (rasa, aroma dan warna) serta melakukan penelitian lebih lanjut terhadap pengaruh konsentrasi asam dan gula terhadap tekstur untuk memperoleh tekstur terbaik.