

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap sirup dengan bahan baku buah jambu air dan bubuk kolang-kaling dengan berbagai perbandingan tingkat konsentrasi bubuk kolang-kaling didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan konsentrasi bubuk kolang-kaling yang digunakan dalam pembuatan sirup berpengaruh nyata terhadap pH, total padatan terlarut, aktivitas air (a_w) dan viskositas dari sirup yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan analisa sensori, analisis kimia dan analisis fisik adalah perlakuan E dengan perlakuan penambahan konsentrasi 1% bubuk kolang-kaling dengan nilai analisis pH 2,25, total padatan terlarut 58,93%, a_w 0,724, total gula 67,02%, Hasil analisis fisik viskositas 710,67 cP. Analisis sensori warna 4,15 (suka), aroma 3,50 (suka), rasa 4,05 (suka) dan kekentalan 4,20 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk melakukan penelitian tentang waktu dan suhu optimum dalam proses pemasakan sirup jambu air jenis mawar serta melakukan analisis terhadap kemasan yang sesuai dengan produk sirup untuk mengetahui umur simpan dari produk.