

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan terhadap minuman *jelly* dari campuran perbandingan sari daun kersen dengan sari buah tomat dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan sari daun kersen dengan sari buah tomat yang digunakan dalam pembuatan minuman *jelly* memberikan pengaruh nyata pada taraf ( $\alpha=5\%$ ) terhadap karakteristik total padatan terlarut, nilai pH, vitamin C, aktivitas antioksidan, kadar sakarosa, viskositas, dan organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur).
2. Perlakuan terbaik berdasarkan hasil analisis secara fisik, kimia, mikrobiologi dan penerimaan organoleptik adalah perlakuan D (sari daun kersen 40g : sari buah tomat 65g) dengan parameter rata-rata kesukaan panelis terhadap warna 4,55 (suka), aroma 3,40 (biasa), rasa 4,55 (suka), dan tekstur 3,85 (biasa). Hasil analisis kimia dengan nilai rata-rata total padatan terlarut (22,40 °Brix), kadar sakarosa (22,16%), nilai pH (5,33), vitamin C (30,27 mg/100g bahan), Aktivitas antioksidan (74,23%), serat pangan (2,53%). Hasil analisis fisik yaitu nilai rata-rata viskositas (10980 cPs) dan analisa mikrobiologi didapat hasil angka lempeng total ( $5,6 \times 10^3$  Cfug) serta penyimpanan minuman *jelly* layak dikonsumsi hingga 4 hari penyimpanan. Merujuk pada standar SNI 01-3552-1994 tentang syarat mutu *jelly*, jumlah gula yang dihitung dalam % sakarosa adalah minimal 20%, pada minuman *jelly* sari daun kersen dan sari buah tomat sudah memenuhi standar SNI. Sementara itu, angka lempeng total minuman *jelly* telah memenuhi standar SNI maksimal  $10^4$  Cfug.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya melakukan penelitian tentang :

1. Menentukan kemasan dan suhu penyimpanan yang cocok serta steril sehingga memperpanjang umur simpan minuman *jelly* sari daun kersen dan sari buah tomat yang dihasilkan.

2. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya agar meningkatkan aroma dari minuman *jelly* yang dihasilkan sehingga tingkat kesukaan panelis menjadi tahap suka.

