

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap sirup bunga telang dengan penambahan sari belimbing wuluh dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan sari belimbing wuluh dalam pembuatan sirup bunga telang berpengaruh nyata pada taraf ($\alpha=5\%$) terhadap analisis kimia yaitu pH, aktivitas air (a_w), kadar gula total, total padatan terlarut, total asam, vitamin C, aktivitas antioksidan, kadar antosianin, analisis fisik yaitu warna, dan organoleptik (warna, aroma dan rasa).
2. Perlakuan terbaik berdasarkan uji kimia, fisik, mikrobiologi dan penerimaan organoleptik adalah perlakuan E (Penambahan Sari Belimbing Wuluh 20%) dengan nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap warna 4,08 (suka), aroma (3,84), dan rasa 3,92 (suka) dengan hasil analisis nilai pH 3,83, nilai a_w 0,821, kadar gula total 65,58%, total padatan terlarut 68,43 °Brix, total asam 3,78%, vitamin C 7,62 mg/100g, aktivitas antioksidan 24,58%, kadar antosianin 0,494 mg/ml, angka lempeng total $2,63 \times 10^2$ CFU/g, dan analisis warna 319,49°hue (ungu).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran yang dapat diberikan penulis untuk peneliti selanjutnya adalah sebagai berikut:

1. Memastikan produk berada dalam keadaan hermetis agar dapat menjaga stabilitas produk selama penyimpanan.
2. Menentukan pengaruh lama penyimpanan terhadap nilai organoleptik dan nilai gizi sirup.