

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasar penelitian yang telah dilakukan terhadap sirup dengan perbandingan bahan baku daun lidah buaya dan jeruk nipis didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Penggunaan jeruk nipis dengan konsentrasi yang berbeda-beda pada pembuatan sirup berpengaruh nyata terhadap viskositas, pH, total asam tertitrasi, kadar vitamin C, total padatan terlarut, antioksidan, organoleptik (rasa dan aroma) dan tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik warna sirup yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan analisis organoleptik adalah perlakuan D (sari lidah buaya 55g : sari jeruk nipis 45g) dengan nilai rata-rata analisis organoleptik warna 3,65, rasa 4,15, aroma 4,15. Sirup tersebut memiliki nilai viskositas 1.080,66 cP, nilai pH 2,58, total asam tertitrasi 2,86%, kadar vitamin C 21,71 mg/100g, total padatan terlarut 56,9 °Brix, antioksidan 37,38 %, dan angka lempeng total $3,2 \times 10^2$ CFU/g.

5.2. Saran

Untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan pengujian umur simpan yang baik agar sirup yang dihasilkan dapat bertahan lama sesuai waktu yang diinginkan sehingga dapat diketahui umur simpannya.

