V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian dan analisis yang dilakukan terhadap pembuatan sirup sirsak dengan pencampuran sari kulit buah naga, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Dari hasil analisis sidik ragam sirup sirsak, analisis berbeda nyata pada taraf 5% terhadap uji pH, warna, aktivitas antioksidan dan vitamin C, tidak berbeda nyata pada analisis sukrosa, sehingga analisis sukrosa pada sirup sirsak tidak sesuai dengan SNI-2013 begitu juga dengan uji angka lempeng total (ALT).
2. Pencampuran sirup sirsak dengan sari kulit buah naga yang paling disukai oleh panelis adalah perlakuan E (pencampuran sari sirsak dengan sari kulit buah naga 60:40) dengan karakteristik fisik dan kimia sirup sirsak yang dihasilkan yaitu pH 4,31, warna 81,82 ^{o}*hue* (yellow-*red*), aktivitas antioksidan 45,97%, vitamin C 0,624 mg/100 mg, sukrosa 28,59%, ALT 7,5 x 10^2 CFU/g, dan pada uji organoleptik warna 4,30 (suka), aroma 3,85 (suka), rasa 4,15 (suka) serta kekentalan 3,95 (suka).

5.2 Saran

Disarankan pada peneliti selanjutnya untuk penambahan gula yang tepat pada sirup sirsak dengan pencampuran sari kulit buah naga, menambahkan sedikit garam ke dalam sirup sirsak untuk mengurangi aroma langu dan memperhatikan kemasan yang tepat untuk penyimpanan sirup serta memberikan perlakuan aseptis untuk penyimpanan produk agar daya simpan sesuai dengan sirup buah pada umumnya.