

V. KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap sirup belimbing wuluh dengan penambahan sari buah naga, didapatkan kesimpulan sebagai berikut.

1. Penambahan sari buah naga memberikan pengaruh nyata secara statistik terhadap uji fisik (warna), uji kimia (pH, kadar gula total, vitamin C, total asam, aktivitas antioksidan, kadar betasanin, dan uji organoleptik (warna dan rasa) dan tidak memberikan pengaruh nyata terhadap uji organoleptik (aroma).
2. Perlakuan terbaik pada produk sirup belimbing wuluh dengan penambahan sari buah naga berdasarkan sifat fisik, kimia, mikrobiologi dan organoleptik adalah perlakuan E (penambahan sari buah naga merah 20%) dengan hasil dari warna ($17,87^{\circ}$ Hue), pH (3,67), kadar gula total (73,99%), vitamin C (16,19mg/100g), total asam (1,11%), aktivitas antioksidan (44,65%), kadar betasanin (1,63%), angka lempeng total ($2,46 \times 10^2$ CFU/g), dan analisis organoleptik warna 4,20 (suka), aroma 3,55 (suka), dan rasa 3,85 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya sebagai berikut :

1. Menentukan umur simpan serta pengaruh penyimpanan terhadap karakteristik dan nilai gizi sirup belimbing wuluh.
2. Mengolah belimbing wuluh dan buah naga merah menjadi produk olahan lainnya.