

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Konsentrasi CMC pada pembuatan konsentrat sari markisa asam menunjukkan hasil berbeda nyata terhadap nilai viskositas, total padatan terlarut, kadar air, rendemen, pH, dan total karoten dan berbeda tidak nyata terhadap uji warna ($^{\circ}hue$), total asam, vitamin C dan nilai aktivitas antioksidan. Peningkatan konsentrasi CMC menyebabkan penurunan angka lempeng total produk konsentrat sehingga produk memenuhi SNI Minuman Sari Buah (3719-2014).
2. Perlakuan terbaik berdasarkan uji organoleptik adalah Perlakuan C (penambahan CMC 0,7%). Data analisis perlakuan C yaitu viskositas 2,07 P.as, total padatan terlarut 18,00 $^{\circ}Brix$, $^{\circ}Hue$ 88,39, rendemen 40,89%, kadar air 86,68%, pH 3,85, total asam 2,15%, vitamin C 43,69 mg/100g, karoten 0,79 g/100g, aktivitas antioksidan 26,72% dan angka lempeng total $3,8 \times 10^3$ koloni/mL.

5.2 Saran

Saran yang diberikan terhadap penelitian ini yaitu perlu dilakukan pengujian penggunaan konsentrasi gula dalam pembuatan konsentrat sari markisa asam agar organoleptik produk dapat ditingkatkan.

