

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Tingkat penambahan sari buah senduduk dalam sirup malaka berpengaruh terhadap aktifitas air ( $a_w$ ), pH, kadar gula, total asam, vitamin C dan kadar antosianin, namun tidak berpengaruh nyata terhadap viskositas, total padatan terlarut dan aktivitas antioksidan. Pada uji organoleptik, penambahan sari buah senduduk berpengaruh nyata terhadap parameter warna, namun tidak berpengaruh nyata terhadap parameter rasa dan aroma sirup.
2. Dari uji organoleptik perlakuan E (penambahan sari buah senduduk 10%) produk yang paling disukai berdasarkan penerimaan panelis dengan hasil organoleptik terhadap rasa adalah 3,87; aroma 3,73; warna 4,43; viskositas 3,29 dPas; total padatan terlarut 80,16 Brix; aktifitas air ( $a_w$ ) 0,82; nilai pH 3,4; kadar gula 43,52%; total asam 0,31%; vitamin C 38,04 mg/100 g; aktivitas antioksidan 88,23%; kadar antosianin 7,45 mg/L dan nilai angka lempeng total  $2,0 \times 10^2$  cfu/g.

### 5.2 Saran

1. Berdasarkan hasil penelitian, maka disarankan untuk meneliti lebih lanjut umur simpan sirup serta pengaruh penyimpanan terhadap nilai organoleptik dan nilai gizi sirup.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk bentuk pengolahan lain dari buah malaka dan buah senduduk selain sirup.