

## IV. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap sirup buah terong belanda dengan penambahan sari jeruk siam gunung omeh, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil analisis menunjukkan bahwa penambahan sari jeruk siam gunung omeh terhadap sirup buah terong belanda memberikan pengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan, total gula, viskositas, warna, pH, total padatan terlarut, angka lempeng total dan organoleptik warna.
2. Hasil penelitian diperoleh perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan E (penambahan ekstrak sari jeruk siam gunung omeh 80 ml), karena memiliki kadar aktivitas antioksidan sebesar 43,52%, menampilkan coklat tua dengan nilai  $^{\circ}hue$  (chocolate brown), nilai pH 3,05, dan memiliki angka lempeng total sebesar  $2,6 \times 10^2$ . Berdasarkan hasil uji organoleptik, perlakuan E mendapatkan skor nilai aroma sebesar 3,40 (biasa), skor nilai rasa sebesar 3,70 (suka) dan skor nilai warna sebesar 4,40 (suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan pengkajian lebih lanjut terhadap jumlah penambahan gula yang tepat dalam pembuatan sirup buah terong belanda sehingga dapat memenuhi kriteria SNI.