

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan *carboxymethyl cellulose* dalam pembuatan *juice* campuran kulit buah manggis dengan rosella terhadap sifat fisik berupa warna memberikan pengaruh tidak berbeda nyata, tetapi memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap viskositas. Sedangkan terhadap sifat kimia, penambahan *carboxymethyl cellulose* memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap pH dan aktivitas antioksidan serta memberikan pengaruh tidak berbeda nyata terhadap kandungan vitamin C.
2. Produk *juice* campuran kulit buah manggis dengan rosella yang paling disukai adalah perlakuan C (Penambahan *carboxymethyl cellulose* 0,1 %) yang memiliki nilai warna (14,78<sup>0</sup>Hue), viskositas (2,03 Pa.s), vitamin C (35,80 mg/100 g bahan), pH (3,89), dan aktivitas antioksidan (35,54 %).
3. Selama penyimpanan suhu dingin, kestabilan *juice* campuran kulit buah manggis dengan tidak mengalami perubahan dari hari pertama hingga hari ke-30

### 5.2 Saran

Dari penelitian yang telah dilakukan dapat disarankan:

1. Melakukan penelitian lanjutan dengan menambahkan bahan pengawet makanan agar dapat tahan lebih lama pada suhu ruang.
2. Melakukan penelitian lanjutan terhadap perubahan karakteristik *juice* campuran kulit buah manggis dengan rosella selama penyimpanan.