

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Tingkat penambahan sari kulit buah naga dalam sirup buah kedondong memberikan pengaruh nyata terhadap pH, viskositas, vitamin C, total asam, total padatan terlarut, total gula, antioksidan, warna, betasianin dan angka lempeng total.
2. Sirup buah kedondong dengan penambahan sari kulit buah naga perlakuan E (penambahan sari kulit buah naga 35%) merupakan produk terbaik berdasarkan uji organoleptik dengan skor nilai terhadap warna 4,60, aroma 3,83 dan rasa 4,17.
3. Karakteristik kimia yang dihasilkan pada sirup buah kedondong dengan penambahan sari kulit buah naga 35% (perlakuan E) yaitu nilai pH 4,11, vitamin C 0,12%, total asam 1,58%, antioksidan 0,06%, viskositas 5,63 dPas, total gula 30,10%, uji warna 350,22, betasianin 0,75%, total padatan terlarut 73,50% dan angka lempeng total $4,0 \times 10^2$ CFU/g.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap:

1. Menentukan kemasan yang cocok untuk sirup kedondong.
2. Menentukan umur simpan serta pengaruh penyimpanan terhadap nilai organoleptik dan nilai gizi sirup.
3. Mengolah buah kedondong dan kulit buah naga menjadi produk olahan lainnya.
4. Perlunya penambahan gula yang tepat dalam pembuatan sirup, sehingga memenuhi SNI.