

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Penambahan sari jeruk nipis terhadap sari lidah buaya pada pembuatan minuman *jelly* lidah buaya memberikan pengaruh nyata terhadap nilai pH, total asam, vitamin C, total padatan terlarut dan viskositas.
2. Tingkat penambahan sari jeruk nipis terhadap sari lidah buaya pada pembuatan minuman *jelly* lidah buaya yang disukai dan bermutu baik terhadap tingkat penerimaan panelis serta karakteristik mutu terdapat pada perlakuan D (Penambahan jeruk nipis 8,4%) dengan tingkat kesukaan warna 3,80, rasa 3,60, dan aroma 3,55, pH, 3,4, Total asam, 2,61 %, Vitamin C, 21,48 (mg/100 g bahan), Total padatan 16,43 (Brix⁰), angka lempeng total $1,7 \times 10^3$ dan Viskositas, 3,22 dPs.

5.2 Saran

Produk minuman *jelly* lidah buaya dengan penambahan sari jeruk nipis, disarankan untuk menggunakan pewarna dari sari buah lain yang dapat menarik selera, agar minuman *jelly* yang dihasilkan lebih disukai konsumen atau panelis, dikarenakan warna *jelly* lidah buaya yang dihasilkan kurang menarik.

