

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil uji yang telah dilakukan terhadap karakteristik sirup daging buah pala dengan penambahan berbagai pewarna alami didapatkan angka kisaran berbagai sifatnya seperti berikut yaitu viskositas (2,86-3,32 cP), warna ( $^{\circ}$ hue 54,45-361,79), nilai pH (3,20-3,30), total gula (66,78-68,63 %), total asam (40,07%-58,28%), vitamin C (15,46-64,71 mg/100 g bahan), total polifenol (27,13-88,25 mg GAE/ 100 g), dan aktivitas antioksidan (25,65-90,78%).
2. Pada uji organoleptik penerimaan panelis terhadap produk sirup daging buah pala didapatkan produk terbaik menurut panelis adalah sirup daging buah pala dengan penambahan sari bunga telang dengan tingkat kesukaan rasa 3,40, aroma 3,32, dan warna 3,72 dengan karakteristik fisika yaitu viskositas (2,85 cP) dan warna (288,06  $^{\circ}$ hue, berarti memiliki warna *blue purple*), karakteristik kimia yaitu nilai pH (3,22), total gula (68,63 %), total asam (46,09 %), kadar vitamin C (18,75 mg/100 g bahan), total polifenol (34,01 mg GAE/ 100 g), aktivitas antioksidan (82,48 %), dan uji mikrobiologi (angka lempeng total) yaitu  $4,0 \times 10^2$  CFU/ml.

### 5.2. Saran

Dari penelitian yang telah dilakukan, peneliti selanjutnya disarankan untuk meneliti umur simpan sirup daging buah pala dan menemukan konsentrasi penambahan yang terbaik dari masing-masing jenis pewarna alami yang digunakan untuk mendapatkan karakteristik sirup daging buah pala yang lebih baik dari segi organoleptik maupun karakteristik fisika dan kimia.