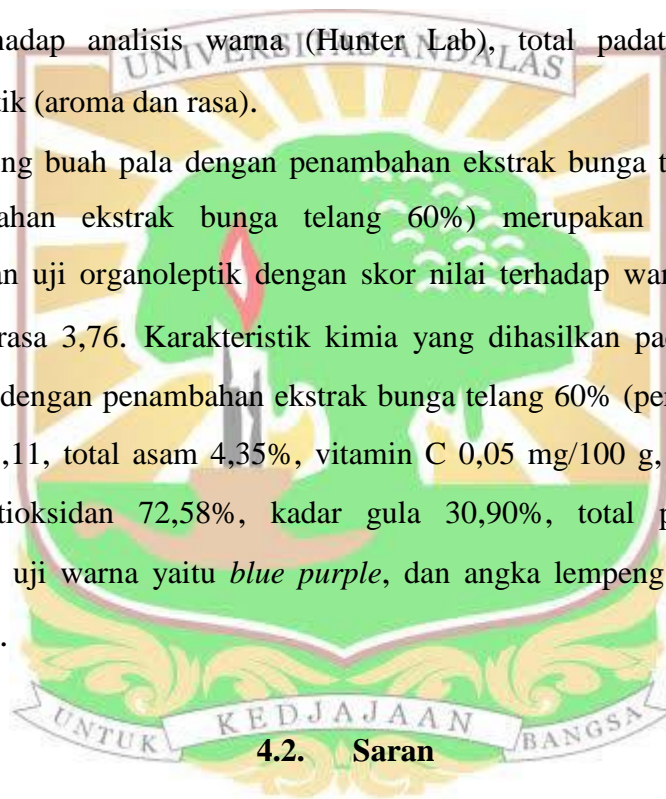


## IV. KESIMPULAN DAN SARAN

### 4.1. Kesimpulan

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

1. Tingkat penambahan ekstrak bunga telang dalam sirup daging buah pala memberikan pengaruh nyata terhadap pH, total asam, vitamin C, kadar gula, antosianin, aktivitas antioksidan, ujiorganoleptik warna dan tidak berpengaruh nyata terhadap analisis warna (Hunter Lab), total padatan terlarut, uji organoleptik (aroma dan rasa).
2. Sirup daging buah pala dengan penambahan ekstrak bunga telang perlakuan E (penambahan ekstrak bunga telang 60%) merupakan produk terbaik berdasarkan uji organoleptik dengan skor nilai terhadap warna 4,48, aroma 3,44 dan rasa 3,76. Karakteristik kimia yang dihasilkan pada sirup daging buah pala dengan penambahan ekstrak bunga telang 60% (perlakuan E) yaitu nilai pH 3,11, total asam 4,35%, vitamin C 0,05 mg/100 g, antosianin 4,73 mg/L, antioksidan 72,58%, kadar gula 30,90%, total padatan terlarut 46,0°Brix, uji warna yaitu *blue purple*, dan angka lempeng total  $2,2 \times 10^2$  koloni/mL.



### 4.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap penambahan gula yang tepat dalam pembuatan sirup daging buah pala, sehingga memenuhi SNI.