V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan bubur kolang kaling berpengaruh nyata terhadap uji warna, viskositas, kadar air, vitamin C, kadar gula total, nilai uji sensori warna, uji sensori rasa, tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar abu, uji pH, uji kadar betasianin, total padatan terlarut dan nilai uji sensori aroma.
2. Penambahan bubur kolang kaling yang optimal berdasarkan tingkat kesukaan panelis dan karakteristik minuman sari kulit buah naga adalah sebesar 3% dari berat bahan baku dengan parameter uji warna yaitu 34,01°Hue, viskositas yaitu 29,17 cP, kadar air yaitu 56,23%, kadar vitamin C yaitu 0,36 mg/100 ml, kadar gula total 14,58%, kadar abu 0,658%, total padatan terlarut 59,10%, konsentrasi betasianin 0,67 mg/100 ml dan pH 4,9.
3. Penerimaan panelis terhadap minuman sari kulit buah naga dengan penambahan bubur kolang kaling produk terbaik menurut panelis adalah pada perlakuan C (penambahan bubur kolang kaling 3%) dengan nilai rata-rata warna 4,00 (suka), rasa 4,35 (suka) dan aroma 2,90 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, saran yang harus diperhatikan untuk penelitian selanjutnya, yaitu :

1. Penentuan jenis kemasan yang tepat digunakan untuk produk minuman sari kulit buah naga dengan penambahan bubur kolang-kaling.
2. Menentukan umur simpan produk serta pengaruh penyimpanan terhadap kandungan gizi dan organoleptik minuman sari kulit buah naga.
3. Penggunaan bahan alami yang dapat dijadikan sebagai penambah aroma pada minuman.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK
KEDJAJAAN
BANGSA