

KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap pengaruh penambahan ekstrak buah senduduk terhadap minuman instan sari buah sirsak dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak buah senduduk dapat memberikan pengaruh nyata pada taraf ($\alpha = 5\%$) terhadap analisis warna, kadar air nilai pH, rendemen, waktu larut, vitamin C, aktivitas antioksidan, kadar antosianin, ALT (angka lempeng total) serta organoleptik warna, rasa, pada minuman instan sari buah sirsak dengan penambahan ekstrak buah senduduk yang dihasilkan. Sedangkan tidak adanya pengaruh nyata terhadap organoleptik aroma.
2. Berdasarkan hasil yang didapatkan perlakuan D (penambahan ekstrak buah senduduk 7,5%) sebagai produk terbaik dengan parameter rata-rata kesukaan panelis terhadap warna 4,13 (suka), aroma 4,00 (suka), dan rasa 4,33 (suka) dengan hasil analisis warna ($^{\circ}$ Hue) menghasilkan warna red purple (15,19), nilai pH (3,74), kadar air (8,29%), antioksidan (66,36%), antosianin (11,02 mg/100ml), Vitamin C (23,21%), waktu larut (15,40/dtk), rendemen (26,86%), dan angka lempeng total ($3,2 \times 10^2$).

1.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk meningkatkan rasa manis pada produk minuman instan dengan penambahan pemanis stevia yang tepat serta penulis juga menyarankan untuk dapat melakukan uji umur simpan pada produk serbuk minuman instan sari buah sirsak dengan penambahan ekstrak buah senduduk.