

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Dari hasil analisis kimia, mikrobiologi dan organoleptik secara umum dapat dilihat bahwa produk selai, saus dan sirup dengan formulasi yang diterapkan oleh Komunitas Lokal Bioiversity perlu dilakukan perbaikan agar sesuai dengan standar terutama SNI.
2. Harga pokok produksi produk per kg yaitu pada selai asam gelugur Rp 57.208,332, sirup asam gelugur Rp 49.208,332, sirup asam kandis Rp 46.708,332 dan saus asam gelugur yaitu Rp 59.458,332.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka disarankan sebagai berikut :

1. Diharapkan ada peneliti selanjutnya yang menganalisis kandungan buah asam gelugur dan asam kandis karena sangat minim ditemukan referensi penelitian terkait asam gelugur dan asam kandis baik dalam negeri maupun luar negeri, serta mengembangkan aneka olahan dari buah ini karena kandungan yang potensial.
2. Proses pengolahan bahan baku diperbaiki, dengan memberikan perbandingan yang tetap terhadap bahan baku yang digunakan seperti bahan baku buah, harus memiliki perbandingan yang tetap dengan buah matang dan buah muda, hal ini berfungsi untuk menjaga dan mempertahankan kualitas mutu produk selai, sirup dan saus dari asam kandis dan asam gelugur.

3. Penambahan gula pada produk selai dan sirup perlu ditingkatkan lagi agar sesuai dengan SNI.

