

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap sirup labu siam dengan berbagai tingkat konsentrasi penambahan ekstrak jahe, didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan ekstrak jahe dalam pembuatan sirup labu siam berpengaruh nyata terhadap viskositas, pH, total asam tertitrasi, total gula, total fenol, aktivitas antioksidan, dan organoleptik (aroma dan rasa), dan adanya pengaruh tidak nyata terhadap analisis warna, total padatan terlarut, dan organoleptik warna.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan hasil analisis secara organoleptik, fisik, kimia, mikrobiologi adalah perlakuan D (penambahan ekstrak jahe 30%) dengan nilai rata-rata analisis organoleptik warna 3,80 (suka), aroma 3,60 (suka), dan rasa 3,96 (suka). Sirup tersebut memiliki nilai warna 98,13 °Hue (kuning), viskositas (1488,00 cP), pH (4,79), total asam tertitrasi (0,0874%), total padatan terlarut (70,50 °Brix), total gula (73,73%), total fenol (39,42 mg GAE/g), antioksidan (43,54%), dan angka lempeng total ($2,8 \times 10^2$ CFU/g).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya melakukan penelitian mengenai analisis komponen volatil dan non volatil sirup dengan menggunakan GC-MS dan penentuan umur simpan, serta pengaruh penyimpanan terhadap nilai organoleptik dan nilai gizi sirup.