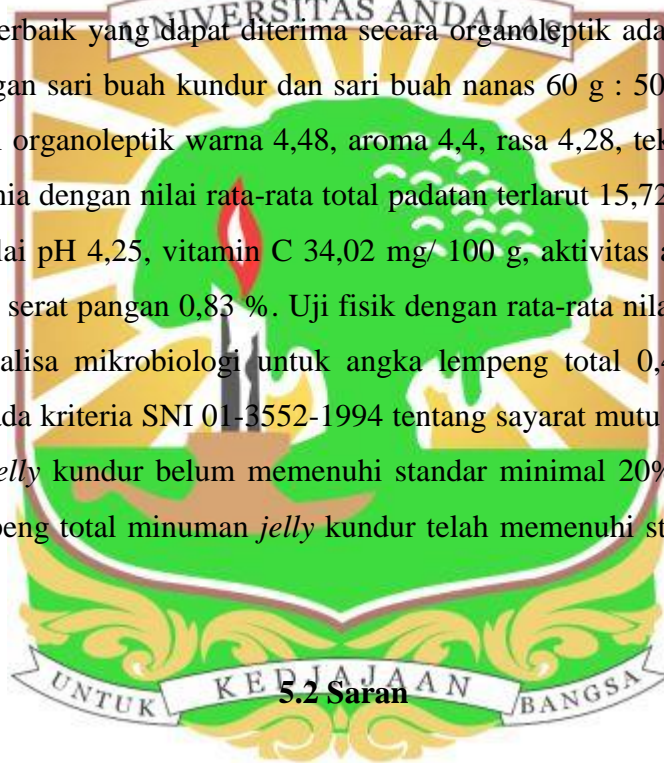


V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan terhadap pengaruh perbandingan sari buah kundur dengan sari buah nanas terhadap organoleptik dan karakteristik minuman *jelly* buah kundur didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan sari buah kundur dan sari buah nanas berpengaruh nyata terhadap total padatan terlarut, nilai pH dan vitamin C dan viskositas namun tidak berpengaruh terhadap total gula dan angka lempeng total
2. Perlakuan terbaik yang dapat diterima secara organoleptik adalah perlakuan E (perbandingan sari buah kundur dan sari buah nanas 60 g : 50 g) dengan nilai rata-rata uji organoleptik warna 4,48, aroma 4,4, rasa 4,28, tekstur 4,04. Hasil analisis kimia dengan nilai rata-rata total padatan terlarut 15,72°brix, total gula 15,18%, nilai pH 4,25, vitamin C 34,02 mg/ 100 g, aktivitas antioksidan IC₅₀ 67,68 ppm, serat pangan 0,83 %. Uji fisik dengan rata-rata nilai viskositas 710 cP, dan analisa mikrobiologi untuk angka lempeng total 0,40 x 10³ cfu/g. Merujuk pada kriteria SNI 01-3552-1994 tentang syarat mutu *jelly*. Total gula minuman *jelly* kundur belum memenuhi standar minimal 20%, sementara itu angka lempeng total minuman *jelly* kundur telah memenuhi standar maksimal 10⁴ cfu/g.



5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk meningkatkan jumlah gula yang ditambahkan pada minuman *jelly* sehingga dapat memenuhi standar SNI 01-3552-1994 tentang syarat mutu *jelly* dan melakukan pengujian umur simpan minuman *jelly* kundur.