

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap sirup dengan bahan baku buah jamblang dan bubur kolang-kaling dengan berbagai perbandingan tingkat konsentrasi sari buah jamblang dan bubur kolang-kaling didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan konsentrasi sari buah jamblang dan bubur kolang-kaling yang digunakan pada pembuatan sirup berpengaruh terhadap karakteristik sensori warna, aroma, rasa dan tekstur.
2. Perbandingan konsentrasi sari buah jamblang dan bubur kolang-kaling yang digunakan dalam pembuatan sirup berbeda nyata terhadap kadar abu, pH, total padatan terlarut, aktivitas air (a_w), analisa warna dan viskositas dari sirup yang dihasilkan. Tetapi tidak berbeda nyata terhadap kadar antosianin sirup.
3. Perlakuan terbaik berdasarkan analisa sensori, analisis kimia dan analisis fisik adalah perlakuan E dengan perlakuan 80% sari buah jamblang dan 20% bubur kolang- kaling dengan nilai rata-rata analisa sensori warna 4,15, aroma 3,75, rasa 4,05, dan tekstur 4,20. Hasil analisis kadar abu 0,180%, pH 4,01, total padatan terlarut 53,26%, a_w 0,594, total gula 65,55%, antioksidan 13,57ppm, antosianin 0,51mg/L. Hasil analisis fisik viskositas 178,67 cP.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk

1. Melakukan penelitian tentang waktu dan suhu optimum untuk menekan kerusakan antosianin saat proses pemasakan sirup.
2. Melakukan penentuan kemasan yang sesuai dengan produk sirup yang dihasilkan dan menentukan umur simpan dari produk serta pengaruh penyimpanan terhadap kandungan gizi sirup buah jamblang.