

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap sirup dengan bahan baku buah naga merah dengan berbagai perbandingan tingkat konsentrasi jeruk nipis didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan jeruk nipis dalam pembuatan sirup buah naga merah berpengaruh nyata terhadap vitamin C, viskositas, total padatan, nilai pH, antioksidan, rasa, aroma, kekentalan, dan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar betasianin, kadar gula total, dan analisis warna sirup yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan analisis sensori adalah perlakuan D (penambahan jeruk nipis 15%) dengan nilai rata-rata analisis sensori warna 4,3 (suka), aroma 4,0 (suka), rasa 4,1 (suka) dan kekentalan 3,4 (biasa). Sirup tersebut memiliki nilai pH 4,7, vitamin C 20,53 mg/100g, aktivitas antioksidan 29,40%, kadar betasianin 3,77 mg/100g, total gula 65,86%, total padatan terlarut 64<sup>o</sup>brix, ambang batas kemanisan 18,70%, angka lempeng total 2,87x10<sup>2</sup> CFU/g, analisis warna 348,4<sup>o</sup>Hue (*red purple*) dan viskositas 581,67 cP.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya melakukan penelitian tentang pengaruh penyimpanan terhadap karakteristik sirup buah naga merah.