

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Tingkat penambahan sari kulit buah naga dalam sirup jahe memberikan pengaruh nyata terhadap pH, viskositas, vitamin C, total asam, total padatan terlarut, total gula, antioksidan, warna, betasianin dan angka lempeng total.
2. Sirup jahe dengan penambahan sari kulit buah naga perlakuan E (penambahan sari kulit buah naga 30%) merupakan produk terbaik berdasarkan uji organoleptik dengan skor nilai terhadap warna 4,63, aroma 4,20 dan rasa 4,63.
3. Karakteristik kimia yang dihasilkan pada sirup jahe dengan penambahan sari kulit buah naga 30% (perlakuan E) yaitu nilai pH 4,33, vitamin C 0,24 %, total asam 1,10 %, antioksidan 20,92 %, viskositas 3,20 dPas, total gula 65,13%, uji warna 19,94, betasianin 0,68%, total padatan terlarut 75,47 % dan angka lempeng total  $4,7 \times 10^2$  CFU/g.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap:

1. Meminimalisir penggunaan suhu yang tinggi untuk menghindari reaksi pencoklatan pada saat pengolahan sirup jahe dengan penambahan sari kulit buah naga
2. Menambahkan asam sitrat untuk mencegah reaksi pencoklatan
3. Menentukan kemasan yang cocok untuk sirup jahe.
4. Menentukan umur simpan serta pengaruh penyimpanan terhadap nilai organoleptik dan nilai gizi sirup. Mengolah jahe dan kulit buah naga menjadi produk olahan lainnya.