

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Tingkat penambahan sari kulit buah naga merah dalam sirup bunga kecombrang berbeda nyata pada taraf ($>5\%$) terhadap uji organoleptik (warna, aroma dan rasa), total padatan terlarut, analisa pH, analisa kadar gula total, analisis warna dan tidak berbeda nyata taraf ($<5\%$) terhadap analisis aktivitas antioksidan.
2. Berdasarkan organoleptik perlakuan terbaik didapatkan pada perlakuan E (penambahan sari kulit buah naga 10%) memiliki nilai rata-rata warna 3,9, aroma 3,8, dan rasa 2,8. Hasil analisis kimia total padatan terlarut 74,05°Brix, analisis warna 89,77°hue, nilai pH 3,90, analisa kadar gula 30,47%, aktivitas antioksidan 48,38 uji warna yaitu *yellow red*.

5.2 Saran

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

1. Menentukan kemasan yang cocok untuk sirup bunga kecombrang.
2. Menentukan umur simpan serta pengaruh penyimpanan terhadap nilai organoleptik dan nilai gizi sirup.
3. Mengolah bunga kecombrang dan kulit buah naga menjadi produk lainnya.