

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perlakuan penambahan ekstrak kayu manis terhadap minuman fungsional sari pulp biji kakao memberikan pengaruh nyata terhadap viskositas, total gula, vitamin C, pH, aktivitas antioksidan, angka lempeng total, organoleptik warna, aroma dan rasa minuman fungsional sari pulp biji kakao.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik maka ditetapkan produk terbaik minuman fungsional sari pulp biji kakao adalah perlakuan E (sari pulp biji kakao 80% : ekstrak kayu manis 20%) dengan karakteristik: viskositas (2,18 Cp), kadar gula total (30,93%), kadar vitamin C (16,87 mg/100g bahan), pH (3,54), aktivitas antioksidan (40,55%), dan angka lempeng total ($3,9 \times 10^3$ cfu/g) serta penerimaan panelis terhadap warna (3,75), aroma (3,80), dan rasa (3,85).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk penelitian selanjutnya yaitu melakukan pengamatan terhadap perbedaan pulp biji kakao yang mengalami proses fermentasi dan tanpa proses fermentasi untuk minuman fungsional sari pulp biji kakao.