

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Lama pemasakan menyebabkan peningkatan total padatan terlarut karena terjadi penguapan air sehingga kandungan gula dan zat terlarut menjadi lebih terkonsentrasi, lama pemasakan juga meningkatkan penurunan pH serta lama pemasakan meningkatkan karakteristik sensori warna, aroma, rasa, dan kesukaan.
2. Penambahan daun jeruk purut berpengaruh terhadap nilai total padatan terlarut sebesar 21,23 °Brix , berpengaruh nyata pada pH dengan nilai 6,06 daun jeruk purut dapat menyebabkan penurunan pH karena adanya kandungan asam organik pada daun jeruk purut, penambahan daun jeruk purut memberikan perubahan pada karakteristik sensori warna, aroma, rasa, dan kesukaan.
3. Hasil dari uji indekefektifitas diperoleh perlakuan terbaik pada penambahan daun jeruk purut sebesar 3 gram dengan lama pemasakan 30 menit (J3T3), dengan karakteristik warna agak kuning dengan skala 3,8 (J3T3), aroma sedikit beraroma daun jeruk dengan skala 2,76 (J2T2), rasa agak manis dengan skala 3,44 (J3T3), dan kesukaan agak suka dengan skala 3,44 (J2T3).

5.2 Saran

1. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai viskositas dan daya simpan secara berkala untuk mengetahui umur simpan dari sirup nira kelapa.