

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Lama pemasakan mempengaruhi volume sirup nira kelapa, 250 mL menjadi 150 mL, dikarenakan air dalam nira kelapa ikut menguap pada saat pemasakan sehingga menyebabkan susut volume nira kelapa, disisi lain pemasakan 20 menit, 25 menit, dan 30 menit menyebabkan warna sirup nira kelapa yang awalnya bening menjadi berwarna merah, peningkatan konsentrasi total padatan terlarut ($^{\circ}\text{Brix}$) akibat penguapan air dan pemekatan gula, perubahan komposisi kimia umumnya menyebabkan kecenderungan penurunan pH (lebih asam)
2. Pengaruh penambah bubuk bunga rosella dapat memberikan aroma khas, penambahan flavor bunga rosella mempengaruhi penurunan pH karena kandungan asam organik, memberikan rasa segar, dan sedikit rasa asam pada sirup. serta sedikit meningkatkan total padatan terlarut. Berdasarkan hal tersebut diperlukan konsentrasi yang tepat untuk menghasilkan keseimbangan mutu dan penerimaan produk.
3. Formulasi terbaik ditunjukkan oleh kombinasi (penambahan bubuk rosella 3gram dengan lama pemasakan 20 menit) sampel NF3T1 dengan nilai sebesar 3,261 yang merupakan nilai tertinggi dibandingkan perlakuan lainnya. Kombinasi perlakuan pada sampel NF3T1 menghasilkan karakteristik produk yang paling optimal secara keseluruhan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diberikan saran sebagai berikut :

1. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai kadar gula, uji viskositas dan kadar vitamin C sirup nira yang diberi penambahan flavor bubuk rosella

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

