

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan dari hasil penelitian ini yaitu:

1. Perlakuan suhu berpengaruh sangat nyata terhadap viskositas, kadar air, vitamin C dan antioksidan. Perlakuan suhu menunjukkan berpengaruh nyata terhadap kadar abu dan tidak berpengaruh pada variabel pH. Pada pengujian organoleptik perlakuan suhu berpengaruh sangat nyata terhadap variabel warna, rasa dan aroma.
2. Variasi perlakuan suhu untuk kualitas madu terbaik terdapat pada suhu 40 °C dengan kadar air 20,62%, pH 3,84, kadar abu 0,225, antioksidan 66,50 dan kadar vitamin C sebesar 7,52 mg. Pada pengujian organoleptik sampel madu 40 °C memiliki nilai rasa, aroma dan warna yang tinggi.

5.2 Saran

Sebaiknya proses pemanasan madu dilakukan pada suhu 40 °C karena dapat memberikan hasil yang lebih baik pada sifat fisik dan kimianya. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dalam penggunaan suhu dan waktu yang lebih bervariasi dalam mencari suhu dan waktu yang lebih efisien yang dapat dikembangkan dalam skala industri serta aman dalam menjaga komposisi gizinya. Serta penelitian lebih lanjut terhadap analisis kandungan gizi seperti enzim invertase, HMF (Hidroxymethylfurfural), kandungan gula pada madu yang telah dikentalkan dengan evaporator sistem vakum.