

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penambahan gula kelapa sangat berpengaruh nyata terhadap total fenol, pH, total padatan terlarut, warna, organoleptik uji mutu hedonik (aroma dan kekeruhan) dan uji hedonik (rasa dan penerimaan keseluruhan), sedangkan tidak berpengaruh nyata terhadap antioksidan dan organoleptik uji hedonik warna.
2. Penambahan gula kelapa yang terbaik terdapat pada penambahan 12,5% dengan hasil analisis yaitu antioksidan 76,31%, total fenol 11,39, pH 4,95, total padatan terlarut 11,00 %, nilai warna ($L^*40,33$, $a^*29,33$ dan $b^*49,33$) dengan sifat uji organoleptik mutu hedonik aroma khas gula kelapa, kekeruhan (keruh) dan uji hedonik rasa dan penerimaan keseluruhan disukai panelis serta warna (agak suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka disarankan untuk membuat minuman kayu secang menggunakan pemanis gula kelapa dengan penambahan 12,5%.