

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

- a. Sirup belimbing wuluh dengan penambahan ekstrak kayu secang dibuat empat formula dengan bahan dasar belimbing wuluh, ekstrak kayu secang, garam, gula stevia dan pektin jelly. Penambahan ekstrak kayu secang pada masing-masing formula sebanyak 0% pada F0, 30% pada F1, 40% pada F2, dan 50% pada F3.
- b. Penambahan ekstrak kayu secang pada sirup belimbing wuluh menunjukkan kisaran hasil analisis sifat kimia, yaitu kadar flavonoid 20,1 - 30,1 mg per 100 ml produk.
- c. Penambahan ekstrak kayu secang pada sirup belimbing wuluh menunjukkan kisaran hasil analisis sifat fisik, yaitu viskositas 1180,5 - 2080,4 cPoise dan pH 2,9 - 4,1.
- d. Penambahan ekstrak kayu secang pada sirup belimbing wuluh berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap tingkat kesukaan panelis berdasarkan uji hedonik khususnya pada parameter wana ($p = 0,000$).
- e. Formula terpilih yang diperoleh dari metode perbandingan eksponensial (MPE) adalah sirup F3 dengan penambahan ekstrak kayu secang 50%. Sirup formula terpilih mengandung kadar air (91.73%), kadar abu (0.16%), kadar protein (0.19%), kadar lemak (0.33%), kadar karbohidrat (7.59%), kadar flavonoid 30,1 mg/100 ml, viskositas 1180,5 dan pH 4,1.

V.2 Saran

- a. Saran untuk peneliti lain yang akan melanjutkan penelitian ini diharapkan menganalisis uji total padatan terlarut ($^{\circ}$ Brix), umur simpan dan stabilitas warna pada produk sirup belimbing wuluh yang ditambahkan ekstrak kayu secang. Selain itu, adanya penambahan bahan untuk meningkatkan rasa dan aroma sirup.
- b. Saran untuk institusi pendidikan ataupun mahasiswa lain yang akan menggunakan penelitian ini diharapkan melakukan inovasi atau pengembangan mutu produk agar dapat menghasilkan kualitas produk yang baik.
- c. Saran untuk masyarakat dapat mempertimbangkan untuk mengkonsumsi sirup belimbing wuluh dengan penambahan ekstrak kayu secang sebagai pangan fungsional yang mengandung senyawa flavonoid yang baik untuk antioksidan tubuh.