

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan:

1. Proporsi optimum pemanis stevia sebesar 1,604% dan maltodekstrin sebesar 3,227% dengan nilai desirability sebesar 0,624.
2. Pengaruh kombinasi gula stevia dan maltodekstrin sebagai berikut.
 - a. Proporsi pemanis stevia berpengaruh terhadap peningkatan respons aroma jambu biji merah, rasa jambu biji merah, rasa manis, homogenitas, kesukaan, dan total padatan terlarut, serta menurunkan respons rasa asam dan warna merah.
 - b. Proporsi maltodekstrin berpengaruh terhadap peningkatan aroma jambu biji merah, rasa asam, homogenitas, dan padatan terlarut, serta menurunkan respons warna merah, rasa jambu biji merah, rasa manis, dan kesukaan secara keseluruhan.
3. Perbandingan karakteristik kimia dan sensori *ready to drink* dengan formula kontrol dan formula optimum adalah sebagai berikut.
 - a. *Ready to drink* formula optimum memiliki skor aroma jambu biji merah, rasa jambu biji merah, rasa manis, dan homogenitas lebih tinggi dibanding formula kontrol. Terdapat atribut yang berbeda signifikan yaitu intensitas warna merah, aroma jambu biji merah, rasa jambu biji merah, rasa manis, rasa asam, dan kesukaan. *Ready to drink* formula optimum memiliki skor intensitas warna merah (3,26), aroma jambu biji merah (2,73), rasa jambu biji merah (3,01), rasa manis (3,25), rasa asam (2,33), homogenitas (3,23), kesukaan (3,11), dan total padatan terlarut (12,80).
 - b. *Ready to drink* formula optimum memiliki kadar abu, protein, lemak, dan antioksidan yang lebih tinggi dibanding formula kontrol. Atribut yang memiliki perbedaan signifikan yaitu kadar abu, protein, lemak, dan

antioksidan. *Ready to drink* formula optimum memiliki kadar abu 1,63%, protein 9,73%, lemak 0,47%, karbohidrat 88,17%, dan antioksidan 873,58 mg/100 gr.

B. Saran

Melakukan reformulasi *ready to drink* untuk menurunkan *aftertaste* pahit yang berasal dari stevia dengan cara menambahkan gula *low calorie* lain seperti erythritol. Berdasarkan hasil analisis, kesukaan pada produk kontrol (menggunakan pemanis sukrosa) lebih tinggi dilihat dari skor rasa asam dan total padatan terlarut yang lebih tinggi dibanding produk optimum (menggunakan pemanis stevia). Oleh karena itu, *acidulant* yang digunakan dapat ditingkatkan dan padatan terlarut ditingkatkan melalui penambahan proporsi pure.

