

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Formula yang terpilih untuk menjadi formula yang optimum adalah kombinasi 30% sari melon dan 45%.
2. Karakterisasi gula total sirup melon subgrade yaitu 58% serta pada pH memiliki hasil 4,7.
3. Tahap evaluasi perbedaan menggunakan uji triangle diperoleh hasil yang dapat ditebak oleh panelis pada aroma dan tekstur serta hasil yang tidak dapat ditebak oleh panelis pada warna dan aroma.

B. Saran

Berdasarkan data diatas dapat dibuat saran sebagai berikut:

1. Perlu adanya pengujian lanjutan untuk memperluas pengaruh pemanis, CMC, dan asam sitrat pada pembuatan sirup melon.
2. Perlu dilakukannya pengujian lebih lanjut untuk pendugaan umur simpan.