V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Proporsi optimum yang direkomendasikan oleh *Design Expert v.13* dengan metode SLD yaitu CMC 0,03% dan sukrosa 10,97%. Proporsi tersebut menghasilkan nilai *desirability* 0,932 dengan nilai viskositas yang dihasillkan sebesar 3,56 cP dan nilai TPT 14,73 °Brix.
2. Karakteristik minuman sari buah melon *sub garde* memiliki nilai total gula 5,25%, pH 4 dan secara sensori memiliki karakteristik sensori warna hijau hingga sangat hijau, aroma *fruity* khas melon yang agak kuat hingga kuat, rasa enak hingga sangat enak, dan tekstur dengan tingkat kekentalan yang ringan yaitu agak kental hingga encer, serta secara kesukaan panelis suka hingga sangat suka.
3. Hasil analisis perbandingan produk menunjukkan tidak terdapat perbedan sifat sensori yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur antara melon *sub grade* dan melon normal pada minuman sari buah.

B. Saran

Minuman sari buah melon yang dihasilkan pada penelitian ini memiliki potensi yang dapat dikembangkan lebih lanjut, sehingga perlu dilakukan penelitian mengenai umur simpan produk pada berbagai jenis kemasan.