

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang terbatas pada ruang lingkup penelitian dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut.

1. Penambahan gula pasir berpengaruh nyata terhadap kadar gula reduksi, kadar vitamin C dan sifat organoleptik parameter kekentalan dan warna namun pada parameter rasa dan aroma tidak berpengaruh nyata.
2. Semakin tinggi penambahan gula pasir dalam pembuatan sirup buah kersen kadar gula reduksi semakin meningkat dan kadar vitamin C semakin menurun pada pembuatan sirup buah kersen yang diamati.
3. Semakin tinggi penambahan gula pasir yang digunakan maka skor nilai organoleptik rasa, kekentalan dan warna cenderung semakin meningkat dan disukai oleh panelis.
4. Perlakuan yang paling disukai oleh panelis yaitu pada perlakuan kelima (P5) (dengan penambahan gula pasir 70%) cenderung masih disukai panelis dari segi rasa,kekentalan dan warna.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan makan dapat dikemukakan syarat-syarat sebagai berikut.

1. Penambahan gula pasir sampai dengan 70 % (perlakuan P5) masih disukai panelis dari segi warna, kekentalan, aroma dan rasa dengan menampilkan warna agak coklat dan kekentaln agak kental.

2. Perlu dilakukan penelitian lanjut mengenai lama masa penyimpanan sirup kersen.



DAFTAR PUSTAKA

- Apandi. M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Alumni Bandung. Bandung
- Andarwulan, N., dan Koswara, S, (2011). *Kimia Vitamin*. Jakarta. Rajawali Press. Hal. 32-35, 235.
- Anonim, 2010. *Sari buah kersen*. Departemen Industri, Jakarta.
- Asmawati, Sunardi H., Ihromi S, 2018. *Kajian Persentase Penambahan Gula Terhadap Komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah*. Jurnal AGROTEK UMMAT 5(2). 97-105
- Badan Standardisasi Nasional (BSN), 2013. Sirup.SNI 3544:2013. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. https://kupdf.com/download/sni-sirup_58ec4250dc0d608178da9810_pdf [03 November 2017].
- Buckle, K.A.,R.A. edwards, G.N. fleet dan M. Wotton (1987). *Ilmu pangan*. Penerjemah : H. Purnomo dan Adiono. Edisi ke-2. Penerbit universitas Indonesia, jakarta.
- Caya Khairani dan Andi Dalapati, 2007. *Petunjuk teknis “ pengolahan buah-buahan*. BBPT Sulawesi Tengah.
- Chen, Chou, C. 1993. *Cane sugar Handbook: A manual for cane sugar manufacturers and their chemistry*. John Willey & Sons Inc. Canada.
- Darwin, 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu, Yogyakarta
- Desrosier, N.W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan* (diterjemahkan oleh M. Muljohardjo). Jakarta: UI Press.
- Gemilang, J. 2012. 1001 Aneka Buah dan Sejuta Khasiatnya Ampuh Mengatasi Beragam Penyakit. Yogyakarta: Araska.
- Hadiwijaya, H. Lukma, dan Aisman, 2013. *Pengaruh Perbedaan Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Skripsi Universitas Andalas Padang.
- Haki, M. 2009. Efek ekstrak daun Talok (*Muntingia calabura L.*) terhadap aktivitas enzim SGPT pada mencit yang diinduksi karbon tetraklorida. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Hanifah, 2002..*rancangan percobaan teori dan aplikasi fakultas pertanian universitas sriwijaya*. Palembang

- Laswati, D. T., Sundari, N. R. I., dan Anggraini, O. 2017. Pemanfaatan kersen (*Muntingia calabura*, L.) sebagai alternatif produk olahan pangan: sifat kimia dan sensoris. *Jurnal JITIPARI*, Vol. 4: 127-134.
- Maghribi RH.2013. Pengaruh Pemberian Jus Buah Kersen (*Muntingia calabura*) terhadap Kadar Trigliserida pada Tikus Sprague Dawley Dislipidemia. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Margono S. 2000. Metodologi Penelitian. Aneka Cipta. Jakarta.
- Mizrahi, Y., E. Raveh, E. Yossov, A. Nerd and J. Ben-Asher, 2002 *New Fruit Crops With High Water Use Efficiency*. In: *Issues in new crops and new uses*. J. Janick and A. Whipkey (eds.). ASHA Press, Alexandria, VA. P 216 –222.
- Moerdokusumo, 1993. *Pengawasan Kualitas dan Teknologi Pembuatan Gula Di Indonesia*. ITB Press, Bandung.
- Mun'im dan Endang Sulastris (2012). *Sirup Herbal*. Farmakope Indonesia Edisi Iii, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta
- Nasution, Z., Bakkara, T. dan Manulu M. 2006. Pemanfaatan Wortel (*Daucus carota*) dalam Pembuatan Mie Basah serta Analisa Mutu Fisik dan Mutu Gizinya. *Jurnal Ilmiah PANNMED*. Vol.1. No.1. Juli. 2006. Hal 9-13
- Nurrahman, Siti A, Nurhidajah, Wikanastri, Agus S, dan Muhammad Y. 2006. Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensoris) dalam Industri Pangan. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/0/7Pengujian-Organoleptik-dalam-Industri-Pangan.pdf> [15 Desember 2019]
- Pramono VJ dan Santoso R.2014. Pengaruh ekstrak buah kersen (*Muntingia calabura*) terhadap kadar gula darah tikus putih (*Rattus norvegicus*) yang diinduksi Streptozotocin (STZ). *JSains Veteriner*. 32(2): 218-223. download. portalgaruda.org article.php?article=356138&val=298&title [diakses 25 September 2019].
- Prasetyo dan Sasangko, 2014. Jeruk Nanas dan Kersen Varietas Budidaya dan Pasca Panen. PT Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ramadhan. 2011. *Pembuatan Permen Hard Candy yang Mengandung Propolis sebagai Kesehatan gigi*. Jakarta: Skripsi, Universitas Indonesia.
- Rahman, M., S.A. Fakir dan M. Rahman, 2010. Fruit Growth of China Cherry (*Muntingia calabura*). *Jurnal Botany Research International*. Vol 3 (2): 56-60.
- Rosenau, M.J., *The Milk Question*, Houghton Mifflin Company, Boston, 1913.
- Sari, 2012. *Membudidayakan tanaman buah-buahan*. Sinar baru, Bandung.

- Satuhu, 2004. *Penanganan dan pengolahan buah*. Penebar Swadaya jakarta.
- Sudarmadji. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Sudarmadji S, Hariyono B dan Suhardi. 2010. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta
- Syamsuni, M. 2007. *"Ilmu Meracik Obat"*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Ujianto. 2011. Sirup buah kersen, penyembuh asam urat.
- Verdayanti, T. E. 2009. Uji efektifitas jus buah kersen terhadap penurunan kadar glukosa darah pada tikus putih. UMM. Malang.
- Verheij, E.W.M. dan R.E Coronel, 1997. Sumberdaya Nabati Asia Tenggara 2. Penerjemah S. Danimihardja; H. Sutarno; N.W Utami Dan D.S.H.Hopsen. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno. F.G. 1989. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Lampiran 1. Lembar Kuisioner Uji Rasa Sirup Kersen

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Sirup buah kersen

Dihadapan saudara tersajikan sirup buah kersen, saudara diminta kesediaanya untuk memberikan penilaian terhadap Rasa sirup kersen, sesuwai dengan tingkat kesukaan saudara, Nilai 1 sangat tidak suka, Nilai 2 tidak suka, Nilai 3 agak suka, Nilai 4 suka, Nilai 5 sangat suka, selanjutnya sodarara diminta untuk memberikan komenta sesuwai tingkat kesukaan saudara terhadap rasa sirup buah kersen.

675	987	076	135	790

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

Lampiran 2. Lembar Kuisioner Uji kekentalan Sirup Kersen

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Sirup buah kersen

Dihadapan saudara tersajikan sirup buah kersen, kesediaan sodara diminta untuk memberikan penilaian terhadap kekentalan sirup buah kersen, sesuai dengan tingkat kesukaan saudara, Nilai 1 cair, Nilai 2 agak cair, Nilai 3 kental, Nilai 4 agak kental, Nilai 5 sangat kental, selanjutnya saudara diminta untuk memberikan komentar terhadap kekentalan sirup buah kersen.

675	987	076	135	790

1. Cair
2. Agak cair
3. Kental
4. Agak kental
5. Sangat kental

Lampiran 3. Lembar Kuisioner Uji Aroma Sirup Kersen

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : sirup buah kersen

Dihadapan saudara tersajikan sirup buah kersen kesediaan saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap aroma sirup kersen sesuai dengan tingkat kesukaan saudara, Nilai 1 sangat tidak suka, Nilai 2 agak suka, Nilai 3 suka, Nilai 4 agak suka, Nilai 5 sangat suka, selanjutnya saudara diminta untuk memberikan komentar terhadap aroma sirup buah kersen.

675	987	076	135	790

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

Lampiran 4. Lembar Kuisioner Uji Warna Sirup Kersen

Nama :
Nim :
Tanggal :
Bahan : sirup buah kersen

Dihadapan sodara disajikan sirup buah karsen kesediaan saodara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna sirup kersen sesuai dengan tingkat kesukaan sodara, Nilai 1 agak kuning, Nilai 2 kuning , Nilai 3 agak coklat, Nilai 4 coklat, Nilai 5 sangat coklat, selanjutnya saodara diminta untuk memberikan kometarnya terhadap warna sirup kersen.

675	987	076	135	790

1. Agak kuning
2. Kuning
3. Agak coklat
4. Coklat
5. Sangat coklat

Lampiran 5. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Gula Reduksi Sirup Kersen

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Gula Reduksi Sirup Kersen

Perlakuan	Ulangan				Purata	Notasi
	1	2	3	Jumlah		
P1	7.54	7.55	7.60	22.69	7.56	a
P2	7.87	7.91	8.17	23.95	7.98	b
P3	8.25	8.20	8.30	24.75	8.25	b
P4	8.93	8.92	8.94	26.79	8.93	c
P5	10.71	10.75	10.90	32.36	10.79	d
Total	43.30	43.33	43.91	130.54		
Purata	8.66	8.67	8.78			

b. Analisis Keragaman

Varian	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	Ket
Perlakuan	4	19.25	4.81	598.43	3.48	S
Galat	10	0.08	0.01			
Total	14	19.33				

BNJ 5% = 0,27

Lampiran 6. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Vitamin C Sirup Kersen

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Vitamin C Sirup Kersen

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Purata	Notasi
	1	2	3			
P1	21.02	20.98	20.94	62.94	20.98	a
P2	20.55	20.58	20.56	61.69	20.56	b
P3	19.80	19.98	19.88	59.66	19.89	c
P4	19.82	19.88	19.42	59.12	19.71	c
P5	19.14	19.01	19.03	57.18	19.06	d
Total	100.33	100.43	99.83	300.59		
Purata	20.07	20.09	19.97			

b. Analisis Keragaman

Varian	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	Ket
Perlakuan	4	6.76	1.69	109.13	3.48	S
Galat	10	0.15	0.02			
Total	14	6.91				

BNJ 5% = 0,38

Lampiran 7. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Rasa Sirup Kersen

a. Data Hasil Pengamatan Rasa Sirup Kersen

Panelis	Perlakuan					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	4	4	4	4	4	20
2	2	3	4	4	4	17
3	4	3	3	3	4	17
4	2	4	4	5	4	19
5	3	4	4	5	5	21
6	4	5	5	3	5	22
7	4	4	4	3	3	18
8	3	4	3	4	4	18
9	2	1	4	4	3	14
10	3	4	3	2	3	15
11	4	4	3	4	5	20
12	5	4	5	5	5	24
13	5	3	3	5	4	20
14	3	4	4	4	4	19
15	4	4	4	4	3	19
16	3	2	3	5	5	18
17	4	5	4	4	4	21
18	4	5	5	5	5	24
Y	63	67	69	73	74	346
Purata	3.50	3.72	3.83	4.06	4.11	

b. Analisis Keragaman

Varian	db	JK	KT	F Hitung	F 5%	KET
Perlakuan	4	4.49	1.12	1.95	2.51	NS
Panelis	17	24.22	1.42	2.48	1.78	S
Galat	68	39.11	0.58			
Total	89	67.82				

Lampiran 8. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Aroma Sirup Kersen

a. Data Hasil Pengamatan Aroma Sirum Kersen

Panelis	Perlakuan					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	4	3	3	3	3	16
2	4	2	3	4	3	16
3	2	3	3	3	2	13
4	4	3	4	4	4	19
5	4	3	4	3	3	17
6	4	5	3	3	4	19
7	3	4	4	3	3	17
8	3	3	4	4	3	17
9	4	1	2	1	1	9
10	2	4	3	3	3	15
11	4	3	3	4	3	17
12	3	4	5	5	3	20
13	5	5	2	3	2	17
14	3	4	4	4	3	18
15	3	4	4	4	2	17
16	3	3	2	2	2	12
17	3	4	3	2	2	14
18	5	4	4	4	5	22
Y	63	62	60	59	51	295
Purata	3.50	3.44	3.33	3.28	2.83	

b. Analisis Keragaman

Varian	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	KET
Perlakuan	4	5.00	1.25	2.14	2.51	NS
Panelis	17	31.26	1.84	3.14	1.78	S
Galat	68	39.80	0.59			
total	89	76.06				

Lampiran 9. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kekentalan Sirup Kersen

a. Data Hasil Pengamatan Kekentalan Sirup Kersen

Panelis	Perlakuan					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	3	3	3	4	4	17
2	3	3	4	3	3	16
3	2	3	3	2	4	14
4	3	3	1	4	3	14
5	3	4	4	3	3	17
6	3	2	3	4	5	17
7	4	4	3	3	3	17
8	4	4	4	4	5	21
9	2	2	3	1	2	10
10	1	2	1	3	5	12
11	1	2	1	4	3	11
12	4	4	4	5	4	21
13	3	3	4	3	4	17
14	3	4	4	3	3	17
15	3	3	3	3	4	16
16	2	2	2	4	3	13
17	3	2	4	3	4	16
18	3	3	3	4	3	16
Y	50	53	54	60	65	282
Purata	2.78	2.94	3.00	3.33	3.61	
Notasi	a	ab	ab	ab	b	

b. Analisis Keragaman

Varian	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	KET
Perlakuan	4	8.07	2.02	3.37	2.51	S
Panelis	17	29.60	1.74	2.91	1.78	S
Galat	68	40.73	0.60			
Total	89	78.40				

BNJ 5% = 0,71

Lampiran 10. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Warna Sirup Kersen

a. Data Hasil Pengamatan Warna Sirup Kersen

Panelis	Perlakuan					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	3	3	3	4	4	17
2	1	3	1	3	3	11
3	3	3	3	4	1	14
4	4	4	1	4	5	18
5	1	1	1	3	3	9
6	1	1	1	1	3	7
7	3	4	4	4	3	18
8	3	3	4	4	3	17
9	1	1	4	4	4	14
10	1	2	2	4	4	13
11	3	4	4	3	5	19
12	3	4	4	2	5	18
13	3	3	4	3	5	18
14	3	3	4	3	4	17
15	3	4	2	4	3	16
16	1	1	3	3	4	12
17	1	1	3	3	3	11
18	4	4	4	4	4	20
Y	42	49	52	60	66	269
Purata	2.33	2.72	2.89	3.33	3.67	
Notasi	a	ab	ab	b	b	

b. Analisis Keragaman

Varian	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	KET
Perlakuan	4	19.60	4.90	5.95	2.51	S
Panelis	17	47.39	2.79	3.38	1.78	S
Galat	68	56.00	0.82			
Total	89	122.99				

BNJ 5% = 0,81