

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Kesimpulan yang didapat dari penelitian adalah sebagai berikut :

#### 1. Kesimpulan umum

Sari buah kersen yang dihasilkan pada penelitian ini telah memenuhi syarat standar mutu sari buah secara fisik dan kimia.

#### 2. Kesimpulan khusus

- a. Penambahan konsentrasi CMC pada sari buah kersen dapat meningkatkan kekeruhan, menaikkan viskositas, membuat warna lebih terlihat, menaikkan pH, meningkatkan antioksidan dalam sari buah kersen, meningkatkan nilai vitamin C dan menurunkan kandungan fenol pada sari buah kersen. Sedangkan pengaruh lama *blanching* dapat meningkatkan kekeruhan, meningkatkan nilai viskositas, membuat warna lebih pekat, menurunkan kandungan pH, antioksidan, vitamin C dan kandungan fenol pada sari buah kersen. Penambahan CMC dan lama *blanching* tidak berpengaruh nyata terhadap penilaian panelis.
- b. Hasil dari penelitian bahwa pengujian dengan penambahan CMC 0,20% dan lama *blanching* 5 menit merupakan perlakuan memenuhi syarat standar mutu sari buah karena menghasilkan sari buah kersen dengan kadar vitamin C, yaitu 24,20 mg/100 g bahan, aktivitas antioksidan paling tinggi, yaitu 49,14%, kekeruhan 106,5 NTU, viskositas 16,26 cP, kandungan fenol 114,73 mg/GAE/g dan kecerahan ( $L^*$ ) 37,605, warna merah ( $a^*$ ) 13,46, warna kuning ( $b^*$ ) 15,875,

namun pH sari buah kersen mendekati netral belum memenuhi standar mutu sari buah.

### **B. Saran**

Sari buah kersen yang dihasilkan telah memenuhi standar syarat mutu sari buah namun belum memenuhi syarat yang diterima panelis, untuk penelitian lebih lanjut perlu adanya penelitian dengan ditambahkan uji kesukaan warna, rasa, aroma, kekeruhan, kekentalan dan keseluruhan.