

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 1. Kesimpulan Umum

Sari buah mentimun dari jenis yang berbeda dan penambahan sari rumput laut disukai oleh panelis.

#### 2. Kesimpulan Khusus

- a. Penambahan jenis mentimun dan sari rumput laut memberikan pengaruh nyata terhadap kekeruhan, total padatan terlarut, stabilitas suspensi, pH dan fosfor. Penambahan sari rumput laut yang semakin besar menyebabkan peningkatan pH dan total padatan terlarut, namun menurunkan stabilitas suspensi, kekeruhan dan kadar fosfor. Jenis mentimun yang digunakan yaitu lalap wuku dan jepang memiliki nilai untuk masing-masing pengujian yang berbeda. Mentimun jenis lalap memiliki nilai stabilitas suspensi, kadar fosfor, pH, kekeruhan dan total padatan terlarut paling tinggi diantara jenis lainnya.
- b. Berdasarkan nilai tingkat kesukaan panelis, sari buah mentimun jenis wuku dengan konsentrasi mentimun : sari rumput laut sebesar 80% : 20% paling disukai oleh panelis. Sari buah mentimun tersebut memiliki nilai kekeruhan 515,00 NTU, , nilai total padatan terlarut

4,10 °Briks, nilai stabilitas suspensi (% endapan) 13,75 %, kecepatan endapan 0,022 cm/menit. nilai pH 4,87 dan kadar fosfor 27,85 mg

## **B. Saran**

Perlu dilakukan penelitian agar sari buah mentimun dapat memenuhi syarat SNI sari buah.