

I. PENUTUP

A. KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari hasil penelitian dibawah ini adalah sebagai berikut:

1. Kesimpulan Umum

Sirup rosela dengan penambahan CMC dan lama pemanasan yang tepat menghasilkan sirup rosela yang tinggi vitamin C dan disukai panelis.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Penelitian ini dapat disimpulkan bahwa perlakuan penambahan CMC dan lama pemanasan (perebusan) memberikan pengaruh yang berbeda nyata (signifikan) terhadap kadar pH, vitamin C, Total Padatan Terlarut (TPT), sifat sensoris warna dan keseluruhan, namun memberikan pengaruh yang tidak berbeda nyata (non signifikan) terhadap viskositas, sifat sensoris rasa dan aroma (uji hedonik dan scoring) sirup rosela.
- b. Sesuai dengan hasil penelitian uji kesukaan perlakuan yang terbaik pada sirup rosela yaitu penambahan CMC 0,7% dan lama pemanasan 18 menit.

B. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian sirup rosela menunjukkan pada lama pemanasan 18 menit dan CMC 0,7% menghasilkan sirup rosela yang disukai karena memiliki karakteristik fisik yang disukai panelis namun bukan kadar vitamin C tertinggi. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menghasilkan sirup rosela dengan antioksidan tertinggi dan disukai.