

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

a. Kesimpulan Umum

Minuman sari buah jeruk dapat dihasilkan dengan lama *blanching* dan penambahan CMC tertentu pada bubur buah jeruk.

b. Kesimpulan Khusus

- a. Semakin lama *blanching* dan semakin tinggi konsentrasi penambahan CMC maka viskositas semakin meningkat, kekeruhan semakin meningkat, pH semakin meningkat, vitamin C menurun dan tingkat kesukaan terhadap warna, rasa dan tekstur semakin meningkat.
- b. Minuman sari buah jeruk yang terbaik dihasilkan dengan perlakuan *blanching* selama 7 menit dan konsentrasi penambahan CMC 0,10% dengan intensitas kecerahan 46,24, warna merah 2,15, warna kuning 16,55, kadar vitamin C 1,74 dan viskositas 8,75

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian sari buah jeruk kalamansi telah memenuhi standar syarat mutu sari buah , namun perlu dilakukan penelitian lebih lanjut karena penambahan konsentrasi CMC terlalu banyak akan membuat sari buah jeruk menjadi terlalu kental.