

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dan pembahasan maka dapat diambil kesimpulan:

1. Umum

Daya simpan jus alpukat dengan penambahan lidah buaya dalam kemasan plastik polietilen adalah 1 hari (24 jam) pada RH 75,5 % dan suhu 25⁰C dengan kemampuan menangkap radikal bebas (persentasi RSA) 8,82%.

2. Khusus

- a. Sifat kritis jus alpukat dengan penambahan lidah buaya ditentukan oleh perubahan bau yang kurang disukai akibat adanya aktivitas mikrobia dan kondisi kritis ditentukan oleh meningkatnya total mikroba.
- b. *Total plate count* (TPC) jus alpukat dengan penambahan lidah buaya semakin lama penyimpanan, total bakteri semakin meningkat, berturut 2,1 × 10² (penyimpanan 0 hari), 4,5 × 10⁵ (penyimpanan 1 hari atau 24 jam), 5,1 × 10⁷ (penyimpanan 2 hari atau 48 jam), 9,2 × 10⁷ (penyimpanan 3 hari atau 72 jam).
- c. Penyimpanan jus alpukat dengan penambahan lidah buaya dapat menurunkan kemampuan antioksidan menangkap radikal (persentasi RSA). Pada penyimpanan selama 2 hari (48 jam) terjadi penurunan tajam antioksidan dari 8,91% menjadi 3,11%.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pengaruh konsentrasi lidah buaya terhadap umur simpan dan stabilitas antioksidasi jus alpukat dengan penambahan lidah buaya selama penyimpanan.