

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Pada pembuatan sirup glukosa dari buah naga dengan metode evaporasi, hasil sirup glukosa yang paling baik. Komposisinya : kadar air 29,1855 % pada temperatur 60°C dengan waktu pemanasan 90 menit ; kadar abu 0,2050 % pada temperatur 50°C dengan waktu pemanasan 50 menit ; kadar gula reduksi 34,03 % pada temperatur 50°C dengan waktu pemanasan 90 menit dan telah memenuhi Standar Nasional Indonesia.
2. Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI), kadar air dalam sirup glukosa maksimal 30%, kadar abu maksimal 1% dan kadar gula reduksi minimal 30%. Pada analisa ini semakin lama proses evaporasi akan semakin semakin rendah kadar air, hal ini dikarenakan kandungan yang ada didalam sirup buah akan teruapkan oleh alat evaporator vakum sehingga kadar airnya menurun, serta semakin lama proses evaporasi juga akan meningkatkan kadar gula reduksi dikarenakan kadar air yang ada disirup berkurang dan mengakibatkan mengental sehingga kadar glukosa tinggi hal ini tidak baik untuk pembuatan sirup glukosa karena bisa membuat sirup menjadi caramel.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, penulis dapat memberikan saran sebagai berikut :

1. Melakukan penelitian lebih lanjut dengan proses peningkatan kadar gula sehingga lebih meningkat kualitas sirup glukosa.
2. Perlu dilakukan pengkajian uji lain seperti uji viskositas, uji protein untuk memperlengkap kajian mengenai komposisi pati dan sirup glukosa
3. Melakukan penelitian lebih lanjut dengan proses pengawetan agar sirup glukosa bisa tahan lama disuhu ruang tanpa perlu pendingin untuk penyimpanan.