

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil produk yang terbaik terdapat pada produk dengan kode sampel B4 yaitu dengan perlakuan temperatur 80°C dengan waktu pengadukan 95 menit.
2. Perbandingan kualitas sirup glukosa buah sawo yang dihasilkan dengan Standar Nasional Indonesia nomor 01-2978-1992 terdapat pada segi warnanya, pada sirup glukosa buah sawo memiliki warna coklat, sedangkan pada data SNI 01-2978-1992 mengenai siru glukosa tidak berwarna (bening)
3. Keunggulan sirup glukosa buah sawo dibanding gula pasir adalah sirup glukosa buah sawo memiliki nilai kandungan vitamin C yang tinggi yaitu 52,10% sedangkan gula pasir hanya memiliki kandungan vitamin C sebesar 0-2%

### **5.2 Saran**

Setelah melakukan penelitian dan menganalisis hasil yang didapatkan, maka saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Diperlukannya metode yang tepat agar produk gula yang dihasilkan dapat berwarna bening/ tidak berwarna.
2. Diperlukannya analisa lebih lanjut mengenai kandungan mineral dan pencemaran logam, agar dapat membandingkan sirup glukosa dengan SNI secara menyeluruh.