

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Dari data hasil yang didapatkan dan pembahasan dalam penelitian ini, dapat ditarik beberapa kesimpulan, diantaranya :

1. Perbandingan buah ciplukan dan air berpengaruh nyata terhadap kadar asam, vitamin C, dan Flavonoid sedangkan organoleptik berpengaruh nyata terhadap warna, aroma dan rasa. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan, total padatan terlarut, kadar tannin, fenol, pH dan kadar gula reduksi.
2. Penambahan madu berpengaruh nyata terhadap kadar asam, gula reduksi dan kadar tannin dan terhadap skor kesukaan warna dan aroma. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap flavonoid, vitamin C, total padatan terlarut, total fenol, pH dan aktivitas antioksidan dan skor kesukaan terhadap rasa.
3. Skor organoleptik yang paling disukai oleh panelis yaitu pada sampel A3B1 buah ciplukan dan air (A3) dengan perbandingan 75:225 dan dengan konsentrasi madu yang rendah yaitu 5% (B1).

### **B. Saran**

Saran untuk penelitian ini selanjutnya, perlu diperhatikan lagi baik pada proses pembuatan sari buah ciplukan dan juga saat penambahan konsentrasi madu agar kandungannya terjaga dan sari buah tidak cepat basi apabila disimpan dalam waktu yang cukup lama.