

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

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

1. Suhu gelatinisasi tidak berpengaruh nyata terhadap gula reduksi, gula total, viskositas, total padatan, uji kesukaan warna, uji kesukaan aroma dan uji kesukaan rasa.
2. Konsentrasi enzim berpengaruh nyata terhadap gula reduksi, gula total, viskositas, dan uji kesukaan warna tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap total padatan , uji kesukaan aroma dan rasa.
3. Berdasarkan hasil kadar gula tertinggi dan skor kesukaan organoleptik keseluruhan, skor kesukaan tertinggi diperoleh pada sirup glukosa yang dibuat menggunakan suhu gelatinisasi 90°C dengan skor 5,57 (suka), dan pada sirup glukosa yang dibuat menggunakan penambahan enzim 1% dengan skor 5.59 (suka).

B. Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya untuk mencapai gula reduksi yang sesuai SNI maka pada suhu gelatinisasi menggunakan waktu lebih lama yaitu 30 menit agar tercapai hasil yang diinginkan.