

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dengan pembahasan sebelumnya pada Pengaruh Jenis Pemanis dan Aroma pada Pembuatan Minuman VCO Dengan Pelarut Air Kelapa Muda, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kecepatan putar optimum homogenizer dalam pembuatan emulsi VCO menggunakan pelarut air kelapa muda, ditambah emulsifier gum arab dan pemanis madu didapatkan kecepatan putaran 12500 rpm dengan konsentrasi madu terbaik 2,5% pH sebelum 4.8 dan setelah siklus 3.93, creaming index sebelum siklus 21.43 ml, setelah siklus 1.85 ml, viskositas sebelum siklus 2.57 cp dan setelah siklus 2.5 cp. dan untuk tambahan pemanis sugar didapatkan kecepatan putaran 7500 rpm dengan konsentrasi sugar 5% nilai pH sebelum 4.91 dan 3.97 setelah siklus, creaming index sebelum siklus 21.6 ml dan setelah siklus 1.81 ml, viskositas sebelum siklus 2.84 cp dan setelah siklus 3.6 cp.
2. Konsentrasi optimum aroma markisa dan lemon yang diperoleh dalam pembuatan emulsi VCO menggunakan emulsifier gum arab dengan pemanis madu dan gula adalah 0,4%.
3. Pada pengujian organoleptik, minuman VCO dengan tambahan aroma lemon lebih banyak disukai oleh panelis dengan skor rata – ratanya yaitu 30.76%.

B. Saran

Perlu penelitian lebih lanjut mengenai penambahan bahan pengawet karena selama 4 hari penyimpanan pada suhu ruang, minuman ini sudah

mengalami gejala kerusakan seperti kenaikan viskositas karena pembentukan lender dan daya redispersi yang semakin sulit.