

BAB V

KESIMPULAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Kecepatan putar optimum untuk gum arab dengan pemanis madu yaitu 10.000 rpm dengan konsentrasi madu 5%, dengan nilai viskositas sebelum dan sesudah siklus 2,98 cP dan 3,3 cP, pH sebelum dan sesudah 7,57 dan 5,11 creaming index sebelum dan sesudah yaitu 20,69 mL dan 3,45 mL, sedangkan untuk gum arab dengan pemanis gula yaitu 10.000 rpm dengan konsentrasi 7,5%, dengan nilai viskositas sebelum dan sesudah siklus 2,26 cP dan 2,61 cP, pH sebelum dan sesudah 7,57 dan 5,11 dan creaming index sebelum dan sesudah 20,69 mL dan 3,49 mL.
- 2.a. Konsentrasi aroma lemon yang optimum untuk gum arab dengan pemanis madu yaitu konsentrasi 0,3% dengan nilai viskositas sebelum dan sesudah 2,26 cP dan 2,26 cP, nilai pH sebelum dan sesudah 7,39 dan 4,59 dan creaming index sebelum dan sesudah 19,23 mL dan 1,85 mL. Sedangkan gum arab dengan pemanis gula yaitu konsentrasi 0,2% dengan nilai dengan nilai viskositas sebelum dan sesudah 2,26 cP dan 2,47 cP, pH sebelum dan sesudah 7,42 dan 4,78, creaming index sebelum dan sesudah 10 mL dan 3,7 mL.
- b. Konsentrasi aroma markisa yang optimum untuk gum arab dengan pemanis madu yaitu konsentrasi 0,4% dengan nilai viskositas sebelum dan sesudah 2,56 cP dan 2,98 cP, nilai pH sebelum dan sesudah 7,2 dan 4,81 dan creaming index sebelum dan sesudah 10,53 mL dan

1,46 mL. Sedangkan gum arab dengan pemanis gula yaitu konsentrasi 0,4% dengan nilai dengan nilai viskositas sebelum dan sesudah 2,49 cP dan 2,64 cP, pH sebelum dan sesudah 7,36 dan 4,61, creaming index sebelum dan sesudah 14,81 mL dan 1,79 mL.

3. Dari hasil perhitungan yang diambil dari hasil pengujian organoleptik terhadap minuman emulsi VCO oleh penguji yang telah dikonversikan ke dalam persen, diperoleh urutan minuman yang paling disukai panelis adalah minuman emulsi VCO pemanis gula dan beraroma lemon dan yang paling tidak disukai panelis adalah minuman emulsi VCO pemanis madu dan beraroma markisa.

B. SARAN

Perlu penelitian lebih lanjut mengenai penambahan bahan pengawet karena selama 4 hari penyimpanan pada suhu ruang, minuman ini sudah mulai mengalami gejala kerusakan seperti kenaikan viskositas karena pembentukan lender dan daya redispersi yang semakin sulit.