

BAB V

KESIMPULAN

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

1. Kecepatan putar optimum homogenizer dalam pembuatan emulsi VCO menggunakan emulsifier gum arab dengan pemanis madu dan gula serta penambahan aroma pada pemanis madu adalah 17.500 rpm dengan dan pada pemanis gula adalah 7.500 rpm.
2. Konsentrasi optimum pada pemanis madu adalah 7,5% dan pemanis gula adalah 7,5%.
3. Konsentrasi optimum aroma markisa dengan pemanis madu adalah 0,4%; pemanis gula adalah 0,2% dan optimum aroma lemon dengan pemanis madu adalah 0,4% ; pemanis gula adalah 0,4%.
4. Berdasarkan hasil uji organoleptik, didapatkan bahwa :
 - a) Pada penilaian rasa terhadap rasa manis, rata-rata panelis ada yang suka hingga biasa. Terlihat pada sampel X1 dengan persentase 26,08%.
 - b) Pada penilaian rasa terhadap rasa enak, rata-rata panelis tidak suka. Persentase tertinggi terdapat pada sampel X1 dengan persentase 23,08%.
 - c) Pada penilaian warna terhadap kesukaan warna, rata-rata panelis tidak suka dengan warna yang dihasilkan. Terlihat pada sampel X1 dengan persentase 19,23% .

- d) Pada penilaian aroma terhadap aroma tengik, rata-rata panelis memilih aroma biasa. Terlihat pada sampel X4 dengan persentase 50%.
- e) Pada penilaian aroma terhadap aroma buah, rata-rata panelis memilih aroma biasa. Terlihat pada sampel X4 dengan persentase 30,77%.