

## **BAB.V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil uji organoleptik pada FI, FII dan FIII memberikan warna putih agak kuning muda, dengan bau khas serta rasa agak asam manis pada formula I, cukup manis pada formula II, dan manis pada formula III.
2. Kadar air sediaan serbuk jelly lidah buaya pada FI, FII dan FIII memenuhi syarat sesuai standar SNI 01,0222-1995
3. Waktu larut sediaan serbuk jelly lidah buaya pada FI, FII dan FIII memenuhi syarat <5%.
4. Waktu alir sediaan serbuk jelly lidah buaya pada FI, FII dan FIII tidak memenuhi syarat <2,5 detik.
5. Sudut diam sediaan serbuk jelly lidah buaya pada FI, FII dan FIII memenuhi syarat dengan berada pada range 25° - 45°.
6. Uji hedonik penilaian keseluruhan aspek (warna, aroma, tekstur, rasa), FIII adalah yang paling disukai responden. Hampir semua skor menunjukkan respon positif. FIII memiliki daya tarik sensorik yang baik secara menyeluruh.

## **B. Saran**

Saran untuk penelitian selanjutnya adalah perlu dilakukan formulasi pada minuman serbuk jelly lidah buaya agar diperoleh sudut diam yang memenuhi syarat dan perlu dilakukan pengujian karakteristik terkait evaluasi lama penyimpanan, cemaran logam, kadar abu, dan cemaran mikroba sesuai SNI 3722-2018. Selain itu mempertimbangkan penurunan konsentrasi tepung maizena dan penambahan pewarna agar warna, tekstur dan rasa produk akhir menjadi lebih optimal dan lebih diterima oleh konsumen.