

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa

1. Organoleptik didapatkan hasil sebagai berikut:
 - a. Keempat formula memiliki warna hijau tua serta beraroma khas melon
 - b. Formula F1 memberikan rasa sangat manis.
 - c. Formula F2 memberikan rasa manis.
 - d. Formula F3 memberikan rasa agak manis.
 - e. Formula F4 memberikan rasa pahit dan asam.
2. Sirop daun kelor pada keempat formula telah memenuhi syarat kejernihan.
3. Sirop daun kelor pada keempat formula telah memenuhi syarat volume terpindahkan, yaitu 60 ml.
4. Bobot jenis keempat formula sirop tidak memenuhi persyaratan.
5. Viskositas pada keempat formula sirop berkisar 1,03-1,85 cps.
6. Sirop daun kelor pada keempat formula telah memenuhi syarat pH, yaitu 4,71-5,24.
7. Hasil pada uji kesukaan sebagai berikut:
 - a. Pada formula F1 sebanyak 60% panelis suka dan 40% panelis sangat suka.
 - b. Pada formula F2 sebanyak 31,25% panelis agak suka, 57,5% panelis suka dan 11,25% sangat suka.
 - c. Pada formula F3 sebanyak 37,5% panelis tidak suka, 37,5% panelis agak suka, dan 25% panelis suka.
 - d. Pada formula F4 sebanyak 63,75% tidak suka, 35% agak suka, dan 1,25% suka.
8. Stabilitas pada keempat formula sirop dekokta daun kelor tidak stabil terlihat pada hari ke tujuh.

B. Saran

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan terdapat beberapa keterbatasan peneliti sehingga peneliti menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk dapat melakukan reformulasi pada sirop daun kelor sebagai berikut:

1. Menggunakan daun kelor segar untuk dekokta. Jika menggunakan simplisia, dapat melakukan eksperimen terlebih dahulu dengan melakukan dekokta dibawah konsentrasi 16,25% agar hasil dekokta tidak terlalu pekat yang dapat berpengaruh pada warna, aroma dan rasa sirop.
2. Pada proses dekokta setelah diserkai, pada ampas dekokta di ad kan dengan aquadest sampai volume yang diinginkan.
3. Bobot jenis dapat ditingkatkan dengan meningkatkan konsentrasi propilen glikol agar nilai bobot jenis sesuai dengan persyaratan sirop.
4. Mengukur pH dekokta daun kelor untuk melihat faktor yang menyebabkan pH sirop bersifat asam.
5. Meningkatkan stabilitas sirop dapat dilakukan dengan cara pengawet nipagin pada sirop diformulakan untuk satu botolnya, bukan diformulasikan di dalam sirup simplek. Selain itu, dapat ditambahkan bahan antioksidan pada formula.