

V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

1. Penambahan gum xanthan dalam beberapa konsentrasi tidak memberikan pengaruh yang berbeda nyata dengan sari buah manggis tanpa penambahan gum xanthan dalam hal stabilitas sari buah manggis, tetapi berpengaruh nyata terhadap total padatan terlarut dan sifat organoleptiknya kecuali warna.
2. Perlakuan lama simpan memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap total padatan terlarut dan derajat keasaman (sampai hari ke-7) sari buah manggis, tetapi tidak mempengaruhi secara nyata untuk hasil uji organoleptik dan stabilitasnya.
3. Konsentrasi bahan penstabil gum xanthan sebesar 0,12% ditentukan sebagai perlakuan terbaik pada pembuatan minuman sari buah manggis terhadap sifat organoleptiknya dengan parameter flavor, warna, konsistensi, dan penerimaan keseluruhan yang memberikan nilai yang lebih tinggi dibandingkan dengan perlakuan 0% (tanpa penambahan gum xanthan) terhadap uji total glukosa, kandungan vitamin C, serta total fenol.

B. Saran

1. Disarankan untuk menggunakan gum xanthan dengan konsentrasi 0,12% pada pembuatan minuman sari buah karena merupakan hasil terbaik pada penelitian ini dari hasil uji organoleptik.
2. Perlu dicari metode lain yang lebih efektif untuk pengujian stabilitas minuman sari buah manggis.