

BAB 6

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian ketiga formula jus pakcoy dengan penggunaan konsentrasi madu; p1 (9%), p2 (15,7%), p3 (22,5%). Dari penelitian pendahuluan dengan menggunakan konsentrasi madu sebesar 2,5% yang dijadikan acuan untuk penelitian utama, berdasarkan hasil organoleptik, formula terbaik yang didapat pada pembuatan jus pakcoy adalah dengan penggunaan konsentrasi madu sebesar 15,7 %, dengan persentase daya terima panelis terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa secara berturut – turut yaitu sebesar 37%, 37%, 40%, dan 87%. Produk jus pakcoy dengan penggunaan konsentrasi madu sebesar 15,7% memiliki pH 5,7; kadar gula total 8,20%; kadar serat kasar 0,55%; dan kadar vitamin C 1,30 mg/100g.

6.2 Saran

Masih diperlukan perbaikan formula, proses, dan kriteria organoleptik pada penelitian selanjutnya agar mampu diterima panelis serta analisa terhadap pengemasan dan umur simpan pada jus pakcoy.