

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pada penelitian ini, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Ada pengaruh variasi jumlah labu siam dengan penambahan buah naga merah dan madu pada jus Lagadu terhadap sifat fisik. Perubahan proporsi buah naga merah menyebabkan perbedaan warna, aroma, tekstur, dan rasa, di mana jus dengan proporsi buah naga merah lebih tinggi yaitu perlakuan D (25% labu siam dan 75% buah naga merah) memiliki warna ungu, aroma langu sayur yang tidak kuat, tekstur yang kental, dan rasa yang manis.
2. Ada pengaruh variasi jumlah labu siam dengan penambahan buah naga merah dan madu terhadap sifat organoleptik jus Lagadu. Jus dengan proporsi buah naga merah lebih tinggi yaitu perlakuan D (25% labu siam dan 75% buah naga merah) paling disukai panelis karena warna ungu yang lebih menarik, aroma segar dan manis, tekstur kental, serta rasa yang seimbang dan manis alami.
3. Ada pengaruh variasi jumlah labu siam dengan penambahan buah naga merah dan madu terhadap kadar kalium jus Lagadu. Jus dengan proporsi buah naga merah tertinggi yaitu perlakuan D (25% labu siam dan 75% buah naga merah) memiliki kadar kalium paling tinggi dengan rata-rata 184,75 mg per porsi, sehingga meningkatkan nilai fungsional jus sebagai sumber kalium.

B. Saran

1. Produk jus Lagadu yang disarankan untuk dikembangkan yaitu jus pada perlakuan D (25% labu siam dan 75% buah naga merah). Formula ini dipilih karena menunjukkan tingkat kesukaan panelis tertinggi dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa, serta memiliki kadar kalium yang paling tinggi.
2. Peneliti selanjutnya disarankan untuk:
 - a. Mengembangkan penelitian mengenai jus Lagadu untuk diteliti dengan uji klinis ke hewan atau manusia untuk mengetahui efektivitas konsumsi jus Lagadu secara rutin dalam mengendalikan tekanan darah.
 - b. Melakukan analisis kandungan zat gizi lainnya yang berpotensi berperan dalam pengendalian tekanan darah.
 - c. Melakukan uji daya simpan produk untuk mengetahui stabilitas mutu jus Lagadu selama penyimpanan sehingga dapat ditentukan masa simpan produk yang optimal.
 - d. Mengembangkan jus Lagadu menjadi bentuk produk pangan lainnya yang lebih praktis dan memiliki daya terima yang baik di masyarakat, sehingga pemanfaatan bahan baku dapat lebih beragam dan inovatif.
 - e. Melakukan pengukuran viskositas untuk memperoleh informasi yang lebih objektif mengenai karakteristik fisik produk.