

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang nyata pada perlakuan enzim *mix* (inulinase:glukoamilase) dan lama sakarifikasi terhadap rendemen, kadar air, total padatan terlarut, kadar gula reduksi, nilai *dextrose equivalent* (DE), viskositas dan organoleptik (warna, rasa, kekentalan dan aroma) *High Fructose Syrup* dari umbi bengkuang, serta tidak terdapat pengaruh yang nyata terhadap kadar abu.
2. Hasil penelitian ini diperoleh perlakuan terbaik yaitu HFS dari umbi bengkuang dengan perlakuan konsentrasi enzim *mix* (1%:1,5%) dan lama sakarifikasi 36 jam mempunyai karakteristik rendemen 53,028%, kadar air 84%, kadar abu 0,515%, total padatan terlarut 16%, kadar gula reduksi 17,151%, *dextrose equivalent* (DE) 22,012, viskositas 38 mPa.s, warna 1,64, aroma 3,76, kekentalan 2,88, rasa (kemanisan) 3,76, kadar fruktosa 3,21%, dan glukosa 8,575%.

B. Saran

Kadar fruktosa HFS umbi bengkuang masih jauh dari standar HFS SNI oleh karena itu perlu dilakukan proses isomerisasi guna meningkatkan kadar fruktosa pada sirup. Selain itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pula mengenai lama waktu dan suhu evaporasi yang diperlukan guna meminimalisir pembentukan warna dan meningkatkan kadar fruktosa dan glukosa pada *High Fructose Syrup* umbi bengkuang.