



## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **V. 1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah didapatkan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut,

1. Sirup dapat diproduksi dengan mensintesis Buah Maja dengan proses Hidrolisis-Evaporasi agar gula kompleks (pati) dapat tereduksi menjadi gula reduksi (gabungan dari glucose dan fructose)
2. Semakin besar penambahan Volume Asam dan semakin tinggi Temperatur Holding pada Evaporasi maka kadar Gula Reduksi yang dihasilkan semakin besar
3. Pada Sintesis Sirup Buah Maja terdapat kandungan Gula Reduksi

#### **V. 2. Saran**

Proses Sintesis Sirup Buah Maja dengan proses Hidrolisis-Evaporasi dapat dilakukan dengan penambahan Volume Asam yang lebih banyak dan Temperatur Holding yang lebih tinggi agar diperoleh Gula Reduksi sebanyak mungkin.