**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini menguraikan mengenai (5.1.) Kesimpulan dan (5.2.) Saran.

**5.1. Kesimpulan**

1. Hasil uji organoleptik pada penelitian pendahuluan, menyimpulkan bahwa perbandingan ubi jalar ungu dan air yang terpilih adalah perbandingan 1:2 dan pH jus ubi jalar ungu yang terpilih adalah pH 6.

2. Laju penurunan mutu pada jus ubi jalar unguberdasarkan metode *Arrhenius*. Dimana penurunan mutu pada suhu 15 ºC lebih kecil dibandingkan pada suhu 25 ºC dan suhu 35 ºC yaitu 1,621/hari untuk kadar antosianin, 2,881/hari untuk total mikroba, 0,089/hari untuk *Total Soluble Solid* (TSS), 0,0207/hari untuk pH. Sehingga dari laju penurunan reaksi ini dapat diketahui bahwa umur simpan pada suhu 15 ºC lebih lama, 2,01 hari (2 hari 14 jam) untuk kadar antosianin, 0,94 hari (22 jam 33 menit) untuk total mikroba, 17,54 (17 hari 12 jam) hari untuk *Total Soluble Solid* (TSS), dan 21,16 (21 hari 3 jam) untuk pH.

3. Besarnya laju penurunan mutu (Q10) pada *range* suhu 15 - 25 ºC yaitu 1,48 untuk kadar antosianin, 2,17 untuk total mikroba, 1,12 untuk *Total Soluble Solid* (TSS), dan 1,13 untuk pH. Nilai Q10 pada *range* suhu 25 - 35 ºC yaitu 1,63 untuk kadar antosianin, 2,06 untuk total mikroba, 1,03 untuk *Total Soluble Solid* (TSS), 2,53 untuk pH.

**5.2. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian mengenai jenis kemasan yang tepat untuk menjaga stabilitas antosianin dan memperpanjang umur simpan dari produk jus ubi jalar ungu.

2. Perlu dilakukan penambahan bahan pengawet yang tepat untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme pada jus ubi jalar ungu, untuk memperpanjang umur simpan jus ubi jalar ungu.