

7. KESIMPULAN DAN SARAN

Umbi yakon memiliki potensi yang tinggi untuk diolah sebagai alternatif pemanis alami dalam bentuk sirup yang akan cocok dikonsumsi oleh para penderita diabetes. Hal ini dikarenakan adanya kandungan senyawa fruktooligosakarida (FOS) pada umbi yakon dalam jumlah yang cukup tinggi.

Umbi yakon sangat mudah mengalami reaksi pencoklatan enzimatis yang dapat menurunkan kualitas produk akhir yang dihasilkan. Hal ini harus dicegah dengan segera melakukan pengolahan pada umbi yakon agar tidak terpapar oleh oksigen secara terus menerus. Dalam pembuatan sirup yakon, beberapa tahapan proses yang harus dilalui meliputi seleksi dan pencucian umbi yakon, pengupasan kulit luar dan pemotongan, ekstraksi jus yakon dan pengontrolan proses oksidasi, penyaringan jus, evaporasi dan pemekatan jus (50-60° Brix), penyaringan *pre-syrup* dan pemekatan akhir (68-70° Brix), dan penyaringan sirup dan pengemasan sirup ke dalam botol (72° Brix).

Sirup yakon umumnya digunakan sebagai pemanis alami untuk menggantikan gula karena rasanya yang manis dan nilai kalorinya yang rendah. Penggunaan sirup yakon dapat diaplikasikan dalam berbagai produk pangan seperti salad buah, jus, *dessert*, minuman hangat, dan lain-lain.

Penelitian mengenai proses pengolahan umbi yakon menjadi sirup yakon masih belum banyak ditemukan. Oleh karena itu, dapat dilakukan penelitian yang lebih banyak lagi mengenai proses pengolahan umbi yakon menjadi sirup yakon yang disesuaikan dengan perkembangan teknologi yang ada untuk menambah efisiensi dalam proses pengolahan. Selain itu, penelitian mengenai aplikasi sirup yakon pada produk pangan juga masih terbatas sehingga dapat dilakukan penelitian yang lebih banyak lagi mengenai aplikasi sirup yakon pada berbagai produk pangan lainnya yang memiliki potensi untuk dikombinasikan dengan sirup yakon.