

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan ekstrak kelopak bunga rosella dan ekstrak jahe merah yang digunakan dalam pembuatan minuman fungsional memberikan pengaruh nyata pada taraf ($\alpha < 0,05$) terhadap analisis fisik yaitu analisis warna, total padatan terlarut, analisis kimia yaitu kadar vitamin C, nilai pH, aktivitas antioksidan antosianin, gula total, analisis mikrobiologi yaitu angka lempeng total dan analisis organoleptik pada aroma dan rasa. Sedangkan tidak memberikan pengaruh nyata terhadap analisis uji organoleptik pada warna.
2. Berdasarkan uji organoleptik didapatkan perlakuan C (ekstrak bunga rosella 90% : ekstrak jahe merah 10%) sebagai produk terbaik dengan parameter rata-rata kesukaan panelis terhadap warna 3,70 (suka), aroma 4,30 (suka), dan rasa 4,15 (suka) dengan hasil analisis warna ($^{\circ}Hue$) menghasilkan warna merah (35,53), total padatan terlarut ($^{\circ}Brix$) pH (4,83), vitamin C (13,61 mg/100 g), antosianin (38,46 mg/L), antioksidan (48,12%), gula total (3,59%) dan angka lempeng total ($3,83 \times 10^3$ cfu/g).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk dapat menentukan umur simpan pada produk dalam kemasan alufoil menggunakan sistem Combibloc lid pada minuman fungsional dari ekstrak kelopak bunga rosella dengan penambahan ekstrak jahe merah.