

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap pengaruh penambahan serbuk instan jeruk kasturi pada minuman fungsional serbuk instan kunyit dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan serbuk instan jeruk kasturi dapat memberikan pengaruh nyata pada taraf ( $\alpha=5\%$ ) terhadap analisis warna, waktu larut, kadar air, aktivitas antioksidan, vitamin C, Total asam tertitrasi, nilai pH, angka lempeng total, dan organoleptik warna dan rasa. Sedangkan tidak adanya pengaruh nyata terhadap kadar abu, dan organoleptik rasa.
2. Penentuan perlakuan terbaik diambil dari hasil uji organoleptik. Berdasarkan hasil uji organoleptik diperoleh produk terbaik pada perlakuan D (penambahan serbuk instan jeruk kasturi 30%) dengan parameter rata-rata kesukaan terhadap organoleptik warna 3,83 (suka), rasa 3,60 (suka), aroma 3,60 (suka), waktu larut 65,20 detik, analisis warna 89,03 (kuning kemerahan), kadar air 3,87%, kadar abu 0,78%, vitamin C 0,23%, total asam tertitrasi 1,58%, nilai pH 3,42, aktivitas antioksidan 38,93%, kadar kurkumin 1,271% dan nilai angka lempeng total  $9,36 \times 10^2$ .

### 1.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan metode lain pada pembuatan serbuk kunyit dan jeruk kasturi dan melakukan analisis antioksidan menggunakan  $IC_{50}$ , pengujian kadar kurkumin pada setiap perlakuan, dan melakukan pengujian total asam tertitrasi pada bahan baku.