

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap penambahan serbuk daun mint yang diberikan kepada serbuk instan bunga rosella, didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan serbuk daun mint memberikan pengaruh nyata pada taraf 5% terhadap nilai analisis warna, kadar vitamin C, nilai pH, analisis antosianin, aktivitas antioksidan, analisis total asam, serta organoleptic warna, aroma dan rasa pada minuman serbuk instan bunga rosella. Sedangkan tidak berpengaruh nyata pada taraf 5% terhadap analisis kadar air, kadar abu, dan angka lempeng total pada minuman serbuk instan bunga rosella.
2. Berdasarkan penerimaan panelis serta karakteristik kimia dan fisik yang telah dilakukan produk terbaik terdapat pada perlakuan D (penambahan serbuk daun mint 30%) dengan hasil kadar air (2,83%), kadar abu (1,11%), analisis warna (27,37 °Hue) *red*, vitamin C (1,58 mg/100g), nilai pH (2,88), analisis antosianin (0,56 mg/L), aktivitas antioksidan (39,59%), total asam (2,51%), angka lempeng total ( $1,3 \times 10^3$  cfu/g), dan nilai penerimaan organoleptik dengan parameter rata-rata kesukaan panelis terhadap warna 3,40 (biasa), aroma 3,53 (biasa), dan rasa 3,87 (biasa).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk dapat melanjutkan penelitian lanjutan terkait penentuan nilai energi dengan metode *Bomb Calorimeter*, serta menentukan umur simpan produk minuman serbuk instan bunga rosella dengan penambahan serbuk ekstrak daun mint.