

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Minuman fungsional dari bubuk kakao dengan penambahan bubuk kencur memberikan pengaruh nyata pada taraf 5% terhadap waktu larut, kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan, organoleptik (warna), dan organoleptik (rasa), namun berpengaruh tidak nyata terhadap Angka Lempeng Total dan organoleptik (aroma).
2. Perlakuan terbaik untuk menghasilkan minuman fungsional dari bubuk kakao dengan penambahan bubuk kencur adalah penambahan bubuk kencur 5 g (Perlakuan E). Perlakuan ini menghasilkan waktu larut 32,49 detik, kadar air 3,28%, kadar abu 2,10%, aktivitas antioksidan 19,34 ppm, angka lempeng total $1,5 \times 10^3$ CFU/g, organoleptik warna 4,28 (suka), aroma 4,16 (suka), rasa 4,20 (suka), dan terdapat *aftertaste*.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diberikan saran untuk penelitian selanjutnya dengan mengganti metode pembuatan bubuk kencur menjadi metode alternatif lainnya guna mempertahankan dan meningkatkan efisiensi yang terkandung di dalamnya.