

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut:

1. Perbandingan antara ekstrak kubis ungu dan ekstrak jahe merah pada pembuatan minuman fungsional memberikan pengaruh nyata ($\alpha < 0,05$) terhadap parameter fisik berupa total padatan terlarut serta warna dan parameter kimia yaitu nilai pH, antioksidan, antosianin dan vit C. Namun, tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap parameter uji mikrobiologi (angka lempeng total). Demikian pula pada uji organoleptik (warna, rasa, dan aroma), tidak ditemukan perbedaan yang signifikan antar perlakuan.
2. Berdasarkan uji organoleptik, perlakuan B (90% ekstrak kubis ungu : 10% ekstrak jahe merah) dinyatakan sebagai formulasi terbaik, dengan tingkat kesukaan panelis masing-masing: Warna: 4,10 (suka) Aroma: 3,65 (suka) Rasa: 3,40 (suka) Selain itu, formulasi ini juga menunjukkan hasil yang baik secara fisik dan kimia, yaitu: Warna ($^{\circ}$ Hue): 10,38 (red purple) Total padatan terlarut: 14,10 $^{\circ}$ Brix pH: 5,23 Kadar vitamin C: 14,74 mg/100 g Aktivitas antioksidan: 34,19% Kandungan antosianin: 32,49 mg/100 ml Angka lempeng total: $3,43 \times 10^3$ CFU/g Nilai-nilai tersebut menunjukkan bahwa formulasi B memiliki karakteristik sensori dan mutu fisikokimia yang seimbang serta aman dikonsumsi sesuai standar mikrobiologi.

5.2. Saran

Dalam pengamatan selama penyimpanan, produk minuman fungsional yang dihasilkan menunjukkan terbentuknya endapan (sedimen) setelah didiamkan dalam jangka waktu tertentu. Keberadaan sedimen ini dapat mengurangi daya tarik visual, mempengaruhi tekstur, dan menurunkan kestabilan fisik produk.

Oleh karena itu, penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan uji formulasi dengan penambahan bahan penstabil atau emulsifier, guna menjaga kestabilan larutan dan mencegah terjadinya pemisahan fase. Upaya ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas dan umur simpan produk, sehingga lebih layak untuk dikembangkan sebagai produk minuman fungsional komersial yang stabil selama penyimpanan.

