

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan ekstrak jahe merah memberikan pengaruh berbeda nyata pada total padatan terlarut (tpt), kadar abu, Aw, derajat keasaman (pH), sineresis, total polifenol, aktivitas antioksidan dan angka lempeng total (alt), organoleptik (warna dan rasa) dan tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik (aroma dan tekstur).
2. Perlakuan terbaik pada pembuatan minuman jelly air kelapa muda dan penambahan ekstrak jahe merah dengan konsentrasi yang berbeda berdasarkan karakteristik kimia, fisik dan organoleptik yaitu pada perlakuan C (air kelapa muda 90g : ekstrak jahe merah 10g) dengan nilai rata-rata total padatan terlarut 10,80 °brix, kadar abu 0,38%, aktivitas air (Aw) 0,93, derajat keasaman (pH) 5,36, total polifenol 34,93 mg GAE/g, aktivitas antioksidan 40,84%, sineresis dalam waktu 1 jam 11,07 mg/g, viskositas 1907,00 cPs, alt $1,34 \times 10^3$ dan organoleptik pada parameter warna 3,68 (suka), aroma 3,72 (suka), tekstur 3,68 (suka) dan rasa 3,60 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis menyarankan untuk melakukan uji warna dengan alat hunter lab dan analisis serat kasar pada minuman jelly air kelapa muda dengan penambahan ekstrak jahe merah.