

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Formulasi perbandingan simplisia serai, rosela dan jahe tidak berpengaruh nyata terhadap Total Padatan Terlarut (TPT), viskositas, warna, aktivitas antioksidan, vitamin C dan sifat organoleptik aroma, namun berpengaruh nyata terhadap derajat keasaman (pH), antosianin, total fenol dan sifat organoleptik warna, rasa dan penerimaan keseluruhan.
2. Formulasi sirup terbaik adalah perlakuan (2%:5%:2%) yang mempunyai Total Padatan Terlarut (TPT) sebesar 49,43 °Brix, viskositas 11,74 mPa.s, warna nilai L 26,6, nilai a 6,6 dan nilai b 20,4, pH sebesar 2,55, aktivitas antioksidan sebesar 54,11, antosianin 12,10 ppm, total fenol 112,89 mg GAE/100 mL sirup, vitamin C 30,58 mg/100 mL sirup dan sifat organoleptik warna suka, aroma agak suka, rasa asam dan tidak pedas serta penerimaan keseluruhan agak suka.

5.2 Saran

Perlu penelitian lebih lanjut tentang pengaruh lama penyimpanan terhadap sifat fisik dan kimia sirup serai rosela jahe.