

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Formulasi terbaik ekstrak bunga rosela dan jahe merah berdasarkan uji organoleptik adalah pada perlakuan 1 (Ekstrak Rosela 5% : Jahe Merah 95%), hasil produk sirup rosela jahe yang disukai oleh panelis yaitu berwarna merah cerah, rasa sedikit asam dan tidak terlalu pedas, serta aroma yang dihasilkan tidak terlalu menyengat.
2. Rasio sukrosa dan gula aren pada pembuatan sirup herbal ekstrak bunga rosela dan jahe merah berpengaruh nyata terhadap sifat fisik (derajat warna nilai L* dan viskositas), sifat kimia (antioksidan, pH, total fenol, vitamin C dan antosianin), serta sifat organoleptik (uji mutu hedonik rasa rosela, dan uji hedonik warna dan penerimaan keseluruhan), namun tidak berpengaruh nyata terhadap sifat fisik (derajat warna nilai a* dan nilai b*, dan total padatan terlarut), dan sifat organoleptik (uji mutu hedonik rasa jahe merah dan rasa manis serta uji hedonik aroma).
3. Perlakuan rasio sukrosa dan gula aren terbaik adalah 80% sukrosa : 20% gula aren, dengan nilai warna L* 38,47, nilai a* 6,75, nilai b* 20,30, TPT sebesar 65,50°brix, dan nilai viskositas 55,86 mPa.s. Sifat kimia memiliki aktivitas antioksidan 64,97%, pH 3,15, kandungan total fenol 20,12 mg GAE/ 100mL, kandungan vitamin C 15,74 mg/100mL dan kandungan antosianin sebesar 24,05 ppm, dengan sifat organoleptik perpaduan rasa manis, agak asam dan tidak pedas, warna merah kecoklatan, aroma sedikit khas gula aren yang disukai oleh panelis.

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui bagaimana penyimpanan yang tepat terhadap produk sirup herbal rosela jahe.