

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kombinasi bawang dayak dan jahe merah berpengaruh terhadap karakteristik fisik (kadar air, waktu larut dan analisa warna), kimia (total fenol, total flavonoid, antosianin dan aktivitas antioksidan), dan uji organoleptik (mutu hedonik warna, aroma, rasa bawang dayak, rasa jahe merah dan *aftertaste*, dan uji hedonik warna, aroma, rasa dan penerimaan keseluruhan) minuman serbuk instan, namun tidak berpengaruh terhadap nilai kelarutan.
2. Minuman serbuk instan yang memiliki karakteristik terbaik yaitu pada kombinasi bawang dayak dan jahe merah (50% : 50%) dengan nilai kadar air 4,65%, kelarutan 95,22%, waktu larut 57,79 detik, nilai L* (48,3), nilai a* (47,6), nilai b* (41,5) dan °Hue (41,0) dengan deskripsi warna *Strong Red*, total fenol 0,559 mg AGE/g, total flavonoid 0,275 mg QE/g, antosianin 0,102 ppm, aktivitas antioksidan 9,10% (tidak sinergis), dan organoleptik (mutu hedonik dengan warna agak merah, aroma khas jahe merah, rasa bawang dayak tidak pahit, rasa jahe merah pedas, dan *aftertaste* yang agak terasa, dan uji hedonik warna 3,60 (suka), aroma 3,86 (suka), rasa 3,56 (suka), dan penerimaan keseluruhan 3,53 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap proses pengeringan serbuk yang tepat, agar didapatkan minuman yang tinggi antioksidan.