

## BAB V. KESIMPULAN

### 5.1 Kesimpulan

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

1. Rasio ekstrak bawang dayak dan ekstrak jahe merah berpengaruh sangat nyata pada karakteristik fisik (analisa warna  $b$  dan  $^{\circ}$ Hue, derajat keasaman (pH), dan total padatan terlarut), kimia (total fenol, total flavonoid, dan aktivitas antioksidan), dan uji organoleptik (mutu hedonik warna, rasa kelar, rasa pedas, rasa manis, dan aroma jahe, dan uji hedonik aroma dan penerimaan keseluruhan). Berpengaruh nyata pada karakteristik kimia antosianin, uji organoleptik hedonik warna dan rasa dan tidak berpengaruh nyata terhadap uji analisa warna  $L$ ,  $a$ , dan uji organoleptik pada mutu hedonik *aftertaste*
2. Minuman fungsional *ready to drink* yang memiliki karakteristik terbaik yaitu pada rasio ekstrak bawang dayak 75% dan ekstrak jahe merah 25% dengan nilai  $L$  (43,8), nilai  $a$  (30,3), nilai  $b$  (32,0) dan  $^{\circ}$ Hue (46,6) dengan deskripsi warna *Dark Orange*, total padatan terlarut (14,93  $^{\circ}$ Brix), pH (5,50) total fenol 522,298 mg AGE/L, total flavonoid 149,532 mg QE/L, antosianin 49,017 ppm, aktivitas antioksidan 72,133 %, dan organoleptik (mutu hedonik dengan warna merah, rasa kelat, rasa sangat pedas, rasa manis, aroma jahe sangat kuat dan *aftertaste* yang sangat terasa, dan uji hedonik warna 3,11 (agak suka), rasa 3,51 (suka), aroma 3,51 (suka), dan penerimaan keseluruhan 3,34 (agak suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan disarankan dalam pembuatan minuman fungsional *ready to drink* menggunakan rasio bawang dayak dan jahe merah 75% : 25% karena tinggi antioksidan serta dapat meningkatkan pengenceran terhadap pembuatan ekstrak bawang dayak untuk mengurangi rasa kelat agar lebih disukai panelis.