

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Suhu dan Lama pemanasan berpengaruh nyata dan berinteraksi terhadap total padatan terlarut (TPT), aktivitas antioksidan dan organoleptik. Suhu dan lama pemanasan memberikan pengaruh nyata namun tidak berinteraksi terhadap pengujian warna (nilai L^* dan $^{\circ}\text{hue}$), flavonid, dan Fenol. Suhu pemanasan memberikan perpengaruh nyata terhadap derajat keasaman (pH) sedangkan waktu pemanasan tidak menunjukkan adanya pengaruh terhadap nilai pH.
2. Perlakuan terbaik pada penelitian pengaruh suhu dan lama pemanasan yaitu pada perlakuan suhu 70°C selama 5 menit dengan nilai derajat keasaman (pH) 6,60, total padatan terlarut (TPT) 0,30 $^{\circ}\text{brix}$, warna nilai (Suhu= L^* 35,67, $^{\circ}\text{hue}$ 47,84) (Waktu= L^* 39,20, $^{\circ}\text{hue}$ 53,98), aktivitas antioksidan 75,02%, Flavonoid (suhu= 50,02 ppm) (Waktu= 41,02 ppm), Fenol (Suhu= 53,47 ppm) (Waktu= 59,90 ppm), warna (Mutu hedonik= 2,00) (Hedonik= 3,64), Rasa (Mutu hedonik= 3,52) (Hedonik= 3,12), Aroma (Mutu hedonik= 3,20) (Hedonik= 3,04), dan penerimaan keseluruhan 3,24 yaitu agak suka.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, saran yang dapat disampaikan yaitu, pembuatan minuman fungsional bawang dayak sebaiknya dilakukan dengan menggunakan suhu pemanasan yang rendah serta waktu pemanasan yang sedikit lebih lama. Apabila proses pemanasan hendak dilakukan menggunakan suhu tinggi, maka maksimal penggunaan suhu yang disarankan adalah 90° selama 5 menit.

Upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan daya terima terhadap minuman fungsional bawang dayak pada penelitian ini yaitu, perlu dilakukan penambahan bahan lain untuk menutupi aroma langu serta rasa kelat yang dihasilkan minuman fungsional bawang dayak.