

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Lama pelayuan dengan metode *steaming* minuman fungsional daun sirsak berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, derajat keasaman (pH), aktivitas antioksidan, total fenol, total tanin, nilai L*,a*,b* dan °Hue minuman fungsional daun sirsak. Mutu hedonik warna, rasa, hedonik warna dan penerimaan keseluruhan serta berpengaruh nyata pada hedonik rasa yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik pada penelitian ini dihasilkan pada lama lama *steaming* 3 menit dengan kadar air serbuk 5,90 %, pH 6,53 , warna L* (66,00), a* (-3,5), b* (48,0), oHue (-85,828), aktivitas antioksidan 55,738%, total fenol 291,990 mg GAE/g, total tanin 109,631 mg TAE/g, mutu hedonik warna 3,44 (kuning keemasan), mutu hedonik rasa 3,32 (agak sepat), hedonik warna 3,76 (suka), hedonik aroma 3,72 (suka), hedonik rasa 3,68 (suka), dan penerimaan keseluruhan 4,04 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka disarankan dalam pengolahan minuman fungsional daun sirsak sebaiknya digunakan lama pelayuan *steaming* 3 menit untuk meningkatkan kesukaan panelis dengan karakteristik terbaik.