

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Suhu penyeduhan minuman fungsional daun salam berpengaruh sangat nyata terhadap total flavonoid, aktivitas antioksidan, total tanin, total fenol, derajat warna (L^* , a^* , b^* dan ^0Hue), hedonik warna, hedonik aroma, hedonik rasa dan berpengaruh nyata terhadap penerimaan keseluruhan.
2. Lama penyeduhan minuman fungsional daun salam berpengaruh sangat nyata terhadap total flavonoid, aktivitas antioksidan, total tanin, total fenol, derajat warna (L^* , a^* , b^* dan ^0Hue), hedonik warna, hedonik aroma, hedonik rasa dan penerimaan keseluruhan.
3. Hasil seduhan minuman fungsional daun salam terbaik diperoleh pada suhu penyeduhan 90°C selama 5 menit dengan nilai total flavonoid 45,63 mgQE/g, aktivitas antioksidan (suhu = 62,08%) (waktu = 59,11), total tanin (suhu = 128,56 mgTAE/g) (waktu = 120,51 mgTAE/g), total fenol (suhu = 236,34 mgsGAE/g) (waktu = 256,69 mgGAE/g), warna L^* (suhu = 59,75) (waktu = 63,25), warna a^* (suhu = 10,50) (waktu = 9,38), warna b^* (suhu = 29,38) (waktu = 26,94), ^0Hue (suhu = 70,32) (waktu = 71,06), hedonik warna 4,04 (suka), hedonik aroma 3,84 (agak suka), hedonik rasa 3,52 (agak suka) dan penerimaan keseluruhan 3,72 (agak suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka disarankan dalam pengolahan minuman fungsional daun salam pada suhu dan lama penyeduhan digunakan suhu 90°C selama 5 menit untuk mendapatkan sifat fisikokimia dengan karakteristik terbaik.