

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Perbandingan ekstrak bunga rosella dan ekstrak serai berpengaruh nyata terhadap warna (nilai L, a* dan b*), pH, aktivitas antioksidan, antosianin, dan sifat organoleptik (warna, aroma, penerimaan keseluruhan), serta tidak berbeda nyata terhadap sifat organoleptik (rasa).
2. Perlakuan ekstrak bunga rosella dan ekstrak serai terbaik adalah perlakuan P1 (70%:30%) dengan nilai *Lightness* 56,38, nilai a* 26,02, nilai b* 20,17, nilai pH 2,92, aktivitas antioksidan 74,06%, antosianin 25,98 mg/g, uji hedonik warna 4,80 (suka), hedonik rasa 3,37 (agak suka), hedonik aroma 2,97 (tidak suka), penerimaan keseluruhan 3.97 (agak suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut dengan penambahan bahan yang dapat meningkatkan rasa yang lebih baik terhadap minuman fungsional serbuk yang dihasilkan.