

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Rasio gula pasir dan gula aren berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik dan kimia wedang jahe instan, terutama terhadap parameter kadar air, warna, waktu larut, pH, dan sifat organoleptik (warna, aroma dan rasa) tetapi tidak untuk kelarutan dan aktivitas antioksidan.
2. Rasio gula pasir dan gula aren satu banding satu (200:200)g menghasilkan wedang jahe instan dengan karakteristik organoleptik terbaik, dengan nilai warna L^* , a^* , b^* masing-masing 62,13, 9,48 dan 27,70 dengan deskripsi warna orange kecoklatan. Wedang jahe instan ini memiliki kadar air (2,79), aktivitas antioksidan (65,37), kelarutan (95,16), waktu larut (29,68 detik), dan pH (6,33).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan untuk penelitian selanjutnya disarankan tentang teknologi pengolahan dalam pembuatan wedang jahe instan.