

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Terdapat pengaruh variasi campuran seledri, rosela, dan daun sirsak terhadap sifat fisik minuman serasi. Semakin tinggi proporsi daun sirsak yang ditambahkan, warna minuman cenderung menjadi hijau pucat. Aroma minuman menunjukkan karakteristik kombinasi yang kuat dari bahan penyusunnya, sedangkan rasa yang dihasilkan cenderung agak asam.
2. Tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari variasi campuran seledri, rosela, dan daun sirsak terhadap tingkat kesukaan panelis pada atribut warna, aroma, dan rasa ($p > 0,05$), yang menunjukkan bahwa seluruh formula minuman serasi memiliki tingkat penerimaan yang relatif sama dan berpotensi dikembangkan sebagai alternatif intervensi pangan alami bagi penderita hipertensi.
3. Terdapat pengaruh variasi campuran seledri, rosela, dan daun sirsak terhadap kadar kalium minuman serasi ($p < 0,05$). Rata -rata kadar kalium tertinggi diperoleh pada perlakuan D sebesar 0,167988 %, sedangkan rata – rata kadar kalium terendah diperoleh pada perlakuan A sebesar 0,0563 %. Berdasarkan karakteristik organoleptik dan kadar kalium yang diperoleh, perlakuan D merupakan formula yang paling

direkomendasikan untuk dikembangkan karena memiliki kadar kalium tertinggi dengan tingkat penerimaan panelis yang baik.

B. Saran

a. Bagi Masyarakat Khususnya Penderita Hipertensi

Bagi masyarakat, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pemanfaatan seledri, rosela, dan daun sirih sebagai bahan pangan lokal yang berpotensi dikembangkan menjadi minuman fungsional. Selain itu, penelitian ini dapat menambah wawasan masyarakat mengenai alternatif pengolahan pangan yang memiliki kandungan kalium dan berpotensi mendukung upaya pengendalian hipertensi.

b. Bagi Institusi Pendidikan Tinggi Vokasi Gizi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi dan referensi ilmiah dalam pengembangan produk pangan fungsional berbasis bahan pangan lokal. Selain itu, penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pembelajaran bagi mahasiswa dan peneliti dalam memahami proses formulasi, pengujian sifat fisik, uji organoleptik, serta analisis kandungan zat gizi pada suatu produk pangan yang ditujukan untuk kelompok tertentu, seperti penderita hipertensi.

c. Bagi Peneliti lain

Peneliti selanjutnya disarankan untuk melakukan pengembangan lebih lanjut terhadap minuman serasi dengan menganalisis kandungan zat gizi dan senyawa bioaktif lainnya secara lebih lengkap. Selain itu,

perlu dilakukan penelitian intervensi untuk mengetahui efektivitas konsumsi minuman serasi terhadap perubahan tekanan darah pada penderita hipertensi dengan jumlah responden yang lebih besar dan waktu penelitian yang lebih panjang sehingga diperoleh hasil yang lebih komprehensif.

d. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan, pengetahuan, dan pengalaman peneliti dalam melaksanakan penelitian di bidang gizi dan pangan, khususnya terkait pengembangan minuman fungsional berbahan alami. Melalui penelitian ini, peneliti memperoleh pengalaman dalam melakukan formulasi produk, pengujian sifat fisik, uji organoleptik, serta analisis kadar kalium yang merupakan bagian penting dalam proses pengembangan produk pangan. Selain itu, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar bagi peneliti untuk terus mengembangkan inovasi pangan yang tidak hanya memiliki nilai gizi yang baik, tetapi juga memiliki tingkat penerimaan yang tinggi sehingga dapat dimanfaatkan oleh masyarakat secara lebih luas.