

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Terdapat pengaruh variasi pencampuran bunga telang dan kayu manis terhadap sifat fisik minuman sari jeruk nipis. Semakin tinggi konsentrasi bunga telang dan kayu manis, warna yang dihasilkan semakin gelap (biru kehitaman), aroma berubah menjadi khas kayu manis, kekentalan menjadi sedikit cair, dan rasa yang dihasilkan menjadi semakin asam.
2. Terdapat pengaruh variasi pencampuran bunga telang dan kayu manis terhadap tingkat kesukaan warna minuman sari jeruk nipis ($p = 0,010$). Tidak terdapat pengaruh pada tingkat kesukaan aroma ($p = 0,449$), kekentalan ($p = 0,904$), dan rasa ($p = 0,488$). Minuman sari jeruk nipis yang paling disukai adalah perlakuan B.
3. Terdapat pengaruh variasi pencampuran bunga telang dan kayu manis terhadap aktivitas antioksidan minuman sari jeruk nipis ($p = 0,000$). Semakin tinggi konsentrasi bunga telang dan kayu manis, aktivitas antioksidan yang dihasilkan semakin kuat.

B. Saran

1. Bagi Institusi Pendidikan

Disarankan bagi institusi pendidikan untuk dapat memfasilitasi terhadap penelitian lebih lanjut, seperti uji aktivitas antioksidan dengan

metode lain (FRAP atau ABTS), ekstraksi dingin atau maserasi menggunakan air dan etanol, uji kadar total fenolik dan flavonoid sebagai faktor penunjang lemah kuatnya aktivitas antioksidan, serta uji sifat fisik secara objektif menggunakan alat ukur yang sesuai.

2. Bagi Masyarakat

Disarankan bagi masyarakat untuk mengembangkan minuman sari jeruk nipis dengan variasi pencampuran bunga telang dan kayu manis, khususnya pada perlakuan B (bunga telang 1% ; kayu manis 2% ; air 97%) sebagai alternatif minuman fungsional yang paling disukai dari segi warna, aroma, kekentalan, dan rasa.

3. Bagi Peneliti Lain

Disarankan bagi peneliti lain untuk menambahkan uji aktivitas antioksidan dengan metode lain (FRAP atau ABTS) dikarenakan metode tersebut lebih fleksibel untuk sampel larut air, ekstraksi dingin atau maserasi dengan merendam bahan dalam pelarut (air dan etanol) pada suhu ruang atau dingin (5–7°C) selama 12–24 jam sehingga aman untuk senyawa yang bersifat termolabil, uji kadar total fenolik dan flavonoid sebagai faktor penunjang lemah kuatnya aktivitas antioksidan, serta menguji sifat fisik secara objektif menggunakan alat ukur yang sesuai untuk hasil yang lebih akurat.