

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Minuman JATIKA memiliki warna yang dominan kekuningan, aroma khas temulawak, dengan kekentalan agak encer, serta rasa yang pahit dan kelat cukup, pedas ringan, dan juga manis tipis. Uji sifat fisik minuman JATIKA menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan antara keempat formulasi.
2. Uji sifat organoleptik minuman JATIKA menunjukkan hasil yang paling disukai pada parameter warna adalah formula A, parameter aroma adalah formula C dan D, parameter rasa adalah formula B, parameter kekentalan adalah formula C. Secara keseluruhan, hasil uji organoleptic menunjukkan bahwa semua formulasi dapat diterima oleh panelis.
3. Aktivitas antioksidan minuman JATIKA terbukti meningkat dengan adanya penambahan sari kurma. Formula D menjadi perlakuan yang memiliki aktivitas antioksidan paling kuat.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan, maka saran yang dapat disimpulkan, yaitu :

1. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat dijadikan tambahan informasi dan konsumsi bagi masyarakat tentang pemanfaatan kurma muda sebagai bahan pencampuran pada minuman sari jahe dan sari temulawak.

2. Bagi Institusi Perguruan Tinggi Vokasi Gizi

Penelitian ini dapat dijadikan suatu bahan referensi bagi institusi guna menambah literatur di Perpustakaan Kemenkes Yogyakarta mengenai pemanfaatan kurma muda sebagai bahan pencampuran pada minuman sari jahe dan sari temulawak.

3. Bagi Pembaca/Peneliti Lain

- a. Penelitian selanjutnya untuk menambahkan konsentrasi kurma muda dan pengurangan rasio air demineral.
- b. Penelitian selanjutnya untuk mengembangkan uji laboratorium terkait zat gizi lainnya
- c. Penelitian selanjutnya untuk menguji daya simpan

4. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini dapat meningkatkan pengetahuan dan pengalaman bagi peneliti dalam membuat inovasi minuman herbal dengan memanfaatkan kurma muda .