

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Terdapat pengaruh variasi campuran bunga rosella dan terong belanda terhadap sifat fisik minuman “Rosellanda”. Semakin tinggi penambahan terong belanda, warna minuman cenderung menjadi merah tua, aroma berubah menjadi aroma campuran rosella dan terong belanda, rasa menjadi campuran rasa manis dengan sedikit rasa asam, serta tekstur cenderung agak kental.
2. Terdapat pengaruh yang signifikan ($p < 0,05$) variasi campuran bunga rosella dan terong belanda terhadap sifat organoleptik warna, aroma dan tekstur minuman “Rosellanda”, sedangkan pada parameter rasa tidak terdapat pengaruh yang signifikan ($p > 0,05$). Secara keseluruhan, perlakuan F2 (bunga rosella 50% : terong belanda 50%) merupakan formulasi yang paling disukai karena memiliki tingkat penerimaan panelis yang paling seimbang pada parameter warna, aroma, tekstur dan rasa.
3. Terdapat pengaruh yang signifikan ($p < 0,05$) variasi campuran bunga rosella dan terong belanda terhadap kadar zat besi (Fe) minuman “Rosellanda”. Semakin tinggi proporsi terong belanda pada variasi campuran, semakin tinggi kadar Fe yang dihasilkan. Kadar Fe tertinggi terdapat pada perlakuan

F3 sebesar 1,7050 mg/100 g, sedangkan kadar Fe terendah terdapat pada perlakuan F0 sebesar 0,0600 mg/100 g.

4. Terdapat pengaruh yang signifikan ($p < 0,05$) variasi campuran bunga rosella dan terong belanda terhadap kandungan vitamin C minuman “Rosellanda”. Semakin tinggi proporsi terong belanda pada variasi campuran, semakin tinggi kandungan vitamin C yang dihasilkan. Kandungan vitamin C tertinggi terdapat pada perlakuan F3 sebesar 23,66 mg/100 g, sedangkan kandungan vitamin C terendah terdapat pada perlakuan F0 sebesar 6,02 mg/100 g.
5. Perlakuan F2 (bunga rosella 50% : terong belanda 50%) memperoleh tingkat penerimaan panelis tertinggi berdasarkan hasil uji organoleptik. Sementara itu, perlakuan F3 (bunga rosella 40% : terong belanda 60%) ditetapkan sebagai formulasi terbaik karena memiliki kandungan zat besi dan vitamin C tertinggi.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disarankan sebagai berikut :

1. Bagi masyarakat, minuman “Rosellanda” khususnya perlakuan F3, dapat dijadikan sebagai alternatif minuman fungsional yang membantu memenuhi kebutuhan zat gizi harian, yaitu sekitar 7,8% kebutuhan zat besi dan 26% kebutuhan vitamin C per 100 g produk berdasarkan ALG.
2. Bagi institusi pendidikan, hasil penelitian ini dapat dijadikan referensi dalam pengembangan produk pangan fungsional berbasis bunga rosella dan terong belanda yang memiliki potensi sebagai minuman sumber zat besi dan vitamin C.
3. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk mengembangkan tekstur dan penampilan produk melalui inovasi penyajian, seperti disajikan dalam minuman dingin siap minum, jelly drink atau penambahan potongan buah sehingga produk menjadi lebih menarik.
4. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk mengoptimalkan proses pengolahan minuman "Rosellanda" agar dapat mengurangi pembentukan busa pada permukaan minuman, sehingga tampilan produk menjadi lebih menarik dan meningkatkan daya terima konsumen.

5. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk melakukan pengembangan kemasan yang praktis dan menarik serta melakukan uji daya simpan agar minuman “Rosellanda” dapat dikembangkan sebagai produk pangan fungsional yang berpotensi dipasarkan secara luas.
6. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan berupa uji intervensi pada manusia untuk mengevaluasi efektivitas konsumsi minuman "Rosellanda" terhadap peningkatan kadar hemoglobin. Selain itu, juga dapat mengkaji dosis, frekuensi dan lama pemberian minuman yang optimal sehingga manfaat fungsional produk dapat dibuktikan secara klinis.