

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil analisa minuman beras kencur terhadap suhu dan lama waktu termosonikasi yang telah dilakukan, diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata antar perlakuan pada parameter viskositas, total bakteri, total fenol, total flavonoid, aktivitas antioksidan DPPH, aktivitas antioksidan FRAP dan organoleptik hedonik atribut kekentalan. Sedangkan hasil analisa statistik menunjukkan tidak terdapat interaksi yang nyata pada parameter total padatan terlarut, nilai pH, organoleptik hedonik atribut warna dan aroma minuman beras kencur termosonikasi.
2. Berdasarkan hasil analisis didapatkan perlakuan terbaik berdasarkan total bakteri terendah dan hasil organoleptik paling disukai yakni pada minuman beras kencur termosonikasi perlakuan 60°C selama 10 menit. Minuman beras kencur dengan perlakuan termosonikasi suhu 60°C dengan lama waktu 10 menit memiliki nilai total padatan terlarut 16,5 °Brix; nilai viskositas 5,13 Pa.s; nilai pH 5,40; total bakteri 0,00 logCFU/mL; kadar total fenol 2130,17 mgGAE/L; kadar total flavonoid 264,90 mgQE/L; aktivitas antioksidan DPPH 69,64%; aktivitas antioksidan FRAP 1182,34 mgAA/L dan hasil organoleptik hedonik pada atribut warna sebesar 5,12 (suka), atribut kekentalan sebesar 4,92 (agak suka) dan atribut aroma 5,00 (suka).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai lama simpan minuman beras kencur terhadap suhu dan lama waktu termosonikasi.
2. Perlu dilakukan analisis warna menggunakan color reader untuk mengetahui perubahan warna antara perlakuan yang diberikan.