

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi nyata antara proses termal dan lama penyimpanan terhadap nilai total asam tertitrasi, viskositas, total bakteri, total fenol, aktivitas antioksidan, organoleptik warna, aroma, dan kekentalan minuman kunyit asam.
2. Terjadi penurunan mutu akibat peningkatan total bakteri, total asam tertitrasi, viskositas, serta penurunan total fenol, aktivitas antioksidan, dan skor organoleptik pada minuman kunyit asam selama penyimpanan hingga 20 hari. Batas aman konsumsi minuman kunyit asam berdasarkan total bakteri adalah pada hari ke-10 ($\pm 5 \log$ CFU/ml).
3. Perlakuan kombinasi proses termal *hot filling* dan pasteurisasi merupakan perlakuan proses yang paling efektif dan berpengaruh dalam memperpanjang masa simpan minuman kunyit asam UMKM "9Rin" dari 7 hari menjadi 10 hari di suhu rendah ($\pm 10^\circ\text{C}$).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait karakteristik mikrobiologi, fisikokimia, dan organoleptik minuman kunyit asam dengan optimasi suhu dan waktu proses termal terbaik.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait perbedaan jenis kemasan yang paling tepat diaplikasikan pada produk minuman kunyit asam.