

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil Analisis minuman *effervescent* campuran jahe merah dan secang dapat diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) pada perlakuan penambahan natrium bikarbonat dan penambahan asam sitrat terhadap parameter kadar air, kecepatan larut, total fenol, aktivitas antioksidan dan uji hedonik (rasa). Sedangkan parameter nilai pH dan total asam tertitiasi tidak terdapat interaksi yang nyata ($p \geq 0,05$) sehingga tidak terdapat pengaruh antara perlakuan penambahan natrium bikarbonat dan penambahan asam sitrat.
2. Hasil Penelitian ini diperoleh perlakuan terbaik yaitu sampel A2B3 yaitu minuman *effervescent* campuran jahe merah dan kayu secang dengan perlakuan penambahan konsentrasi natrium bikarbonat sebanyak 34% dan penambahan asam sitrat sebanyak 2,5% mempunyai karakteristik yaitu kadar air 7,905%, nilai pH 5,98, kecepatan larut 1,47 menit, Aktivitas antioksidan 40,672%, Total fenol 0,366mg GAE/ g, Total asam tertitiasi 3,36% dan uji kesukaan warna (111), aroma (132), rasa (142,5). Sedangkan pada pengujian GC-MS pada perlakuan terbaik minuman *effervescent* campuran jahe merah dan secang mengandung senyawa tertinggi yaitu 2(1H)-Naphthalenone, 7-ethynyl-4a,5,6,7,8,8a-hexahydro-1,4a-dimethyl-, (1S-(1alpha,4abeta,7beta,8abeta))- atau yang dikenal dengan nama lain Chamaecynone.

B. Saran

Perlu dilkakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengeringan minuman *effervescent* campuran jahe merah dan kayu secang menggunakan metode yang berbeda.