

## BAB V

### KESIMPULAN

#### A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil analisa wedang uwuh *ready to drink* terhadap waktu *pre-treatment* PEF dan waktu perebusan yang telah dilakukan, diketahui bahwa terdapat interaksi nyata antar perlakuan pada parameter total fenol, total flavonoid, aktivitas antioksidan DPPH, aktivitas antioksidan FRAP, nilai intensitas kecerahan, nilai intensitas kekuningan dan organoleptik hedonik. Sedangkan hasil analisa statistik menunjukkan tidak terdapat interaksi nyata antara waktu *pre-treatment* PEF dan waktu perebusan terhadap nilai intensitas kemerahan wedang uwuh *ready to drink*. Namun, perlakuan *pre-treatment* PEF berpengaruh nyata terhadap nilai intensitas kemerahan wedang uwuh *ready to drink*.
2. Berdasarkan hasil analisis didapatkan perlakuan terbaik berdasarkan kadar total fenol, kadar total flavonoid, nilai  $IC_{50}$  metode DPPH dan FRAP, yakni pada wedang uwuh *ready to drink* kombinasi perlakuan *pre-treatment* PEF selama 60 detik dan perebusan selama 10 menit (sampel A2B2). Hasil analisis sampel A2B2 memiliki kadar total fenol  $851,60 \pm 2,77$  mgGAE/L; kadar total flavonoid  $301,91 \pm 2,87$  mgQE/L;  $IC_{50}$  metode DPPH  $28,22 \pm 0,28$  ppm; dan  $IC_{50}$  metode FRAP  $16,05 \pm 1,49$  ppm.

#### B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai masa simpan wedang uwuh *ready to drink* terhadap kombinasi perlakuan *pre-treatment* PEF dan perebusan.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai jenis kemasan yang baik untuk pengemasan produk wedang uwuh *ready to drink*.