

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis melalui beberapa tahap seperti melakukan penelitian pendahuluan hingga penelitian lanjutan, maka penulis dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan eksperimen yang telah dilakukan oleh penulis, penelitian ini berhasil menghasilkan produk minuman serbuk instan dari kombinasi buah salak dan buah naga melalui metode kokristalisasi yang memenuhi kriteria minuman serbuk instan yaitu mempunyai kadar air yang rendah atau kering serta cepat dan mudah larut. Proses pembuatan minuman serbuk instan dari kombinasi buah salak dan buah naga mempunyai beberapa tahap pembuatan yang meliputi persiapan alat yang digunakan, persiapan bahan baku seperti pemerasan sari buah dan penakaran gula, kemudian proses pembuatan produk yaitu pencampuran bahan-bahan dan pengadukan terus-menerus hingga terbentuk serbuk yang halus dan kering, dilanjutkan dengan pengayakan dan penakaran formulasi dengan rasio yang sudah ditentukan, dan terakhir proses penyajian produk yaitu dengan menyeduh produk sebelum disajikan.
2. Berdasarkan hasil dari uji hedonik atau kesukaan, nilai formulasi yang disukai dalam aspek rasa, warna, dan aroma adalah F2 dengan rasio 1:2 atau buah salak lebih sedikit dibandingkan dengan buah naga. Sementara untuk aspek tekstur, F3 dengan rasio 2:1 atau buah salak lebih banyak dibandingkan dengan buah naga lebih disukai. Dengan ini, formulasi yang paling unggul dalam uji hedonik adalah F2 dengan rasio 1:2 atau buah salak lebih sedikit dibandingkan dengan buah naga.
3. Berdasarkan hasil uji mutu hedonik atau kualitas, nilai formulasi yang unggul dalam rasa yaitu F3 yang dinyatakan oleh panelis sebagai berasa buah salak dan buah naga, untuk warna nilai yang unggul adalah F2 yang dinyatakan

berwarna merah keunguan, untuk tekstur nilai yang unggul adalah F3 yang dinyatakan bertekstur cair, dan untuk aroma nilai yang unggul F3 yang dinyatakan beraroma buah salak dan buah naga. Dengan ini, formulasi yang paling unggul dalam uji mutu hedonik adalah F3 dengan rasio 2:1 atau buah salak lebih banyak dibandingkan dengan buah naga.

4. Pada uji normalitas, hasil yang didapatkan adalah $\text{sig. } 0.000 < 0.05$ yang mempunyai arti bahwa data yang diperoleh terdistribusi dengan tidak normal. Sementara untuk uji beda non-parametrik *Friedman Test* yang telah dilakukan, uji beda pada aspek rasa dan tekstur terdapat perbedaan yang signifikan atau H_0 ditolak dan H_1 diterima. Sementara untuk aspek warna dan aroma tidak terdapat perbedaan yang signifikan atau H_0 diterima dan H_1 ditolak.

5.2 Saran

Berikut saran yang dapat diberikan oleh penulis setelah melakukan penelitian formulasi minuman serbuk instan dari kombinasi buah salak dan buah naga:

1. Diharapkan adanya penelitian lebih dalam terkait kandungan gizi pada produk minuman serbuk instan dari kombinasi buah salak dan buah naga.
2. Untuk menghemat waktu dan tenaga, diperlukan alat seperti mesin pengaduk dan pemanas otomatis dikarenakan proses pembuatan produk ini sangat menguras waktu dan tenaga jika dilakukan secara manual.