

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan maka dapat ditarik kesimpulan:

1. Perbandingan beras merah dan air serta variasi penambahan jahe berpengaruh signifikan dan terdapat interaksi terhadap total fenol dan aktivitas antioksidan tetapi tidak berpengaruh signifikan terhadap kadar antosianin minuman sari beras merah.
2. Hasil uji organoleptik menunjukkan minuman fungsional sari beras merah dengan penambahan jahe, dari sembilan perlakuan tidak ada sampel yang paling disukai oleh panelis. Tingkat kesukaan tertinggi adalah skor 5 (agak suka), dengan rincian tiap parameter sebagai berikut:
 - a. Parameter warna skor 5 (agak suka) pada sampel P1M2, P1M3, P2M1, P2M2, P3M2, dan P3M3
 - b. Parameter rasa skor 5 (agak suka) pada sampel P1M1, P2M1
 - c. Parameter aroma skor 5 (agak suka) pada sampel P1M3 dan P2M3

B. Saran

Secara garis besar hasil penelitian menunjukkan bahwa minuman fungsional sari beras merah didominasi rasa jahe (agak pahit dan pedas). Hasil uji kesukaan dalam hal rasa menunjukkan bahwa pemakaian tepung beras merah P1 (200 g), P2 (125 g) serta penambahan jahe (M1) 1 % dari berat larutan 1000 g memberi skor tertinggi. Namun demikian rasa dengan skor tertinggi tersebut belum memberikan kadar antosianin, total fenol dan aktivitas antioksidan yang tinggi. Sehingga disarankan untuk penelitian selanjutnya penambahan jahe

paling banyak maksimal 1% dalam hal memperbaiki rasa untuk mengurangi rasa pahit dan mengurangi warna keruh pada minuman serta penambahan kencur juga bisa digunakan untuk mengurangi aroma langu pada minuman sari beras merah.

Proses pembuatan minuman fungsional sari beras merah menghasilkan limbah berupa endapan tepung beras merah yang banyak mengandung serat, sehingga masih berpotensi untuk diolah antara lain dibuat kerupuk tinggi serat. Untuk itu maka dapat diteliti lebih lanjut dan merupakan upaya menghasilkan *zero waste*.