

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Dari data hasil yang didapatkan dan pembahasan dalam penelitian ini, dapat ditarik beberapa kesimpulan, diantaranya :

1. Terdapat perbedaan yang signifikan konsentrasi kalsium laktat dan natrium alginat terhadap kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan dan kesukaan rasa pada bulir minuman fungsional kunyit jeruk nipis. Tidak terdapat perbedaan yang signifikan konsentrasi kalsium laktat dan natrium alginat terhadap warna colorimeter, kesukaan aroma, kesukaan warna dan kesukaan tekstur. Terdapat interaksi yang signifikan antar konsentrasi kalsium laktat dan natrium alginat pada parameter kadar abu.
2. Kesukaan keseluruhan tertinggi 4,23% = suka, terdapat pada sampel A1B3, yang didukung oleh kadar air 28,14%, kadar abu 2,1%, total perbedaan warna 34,77%, aktivitas antioksidan 28,79%.

B. SARAN

1. Menggunakan konsentrasi natrium alginat dan kalsium laktat yang setara untuk efisiensi formulasi.

2. Mempertimbangkan preferensi organoleptik terutama rasa, aroma, tekstur dan warna yang paling disukai oleh panelis. Ini dapat menjadi dasar untuk menentukan formulasi yang paling sesuai dengan selera konsumen.
3. Mengeksplorasi kombinasi optimal untuk preferensi organoleptik. Dengan memperhatikan preferensi responden, eksplorasi kombinasi konsentrasi natrium alginat dan kalsium laktat yang memberikan rasa, aroma, tekstur dan warna terbaik. Ini dapat meningkatkan penerimaan konsumen terhadap produk.