

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan data hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Konsentrasi ekstrak rosella dan natrium alginat menunjukkan pengaruh yang sangat signifikan pada beberapa parameter seperti kadar air, kadar abu, pH, aktivitas antioksidan, kadar antosianin, serta kesukaan terhadap rasa dan aroma dalam pembuatan minuman fungsional *popping boba* ekstrak bunga rosella merah. Di sisi lain, konsentrasi natrium alginat tidak memberikan perbedaan yang signifikan pada total perbedaan warna dan kesukaan terhadap warna. Penelitian ini juga memperlihatkan adanya interaksi yang signifikan antara konsentrasi ekstrak rosella dan natrium alginat terhadap parameter kadar abu, total perbedaan warna, pH, aktivitas antioksidan, serta kesukaan terhadap rasa, aroma, dan tekstur
2. Tingkat kesukaan keseluruhan tertinggi sebesar 6.32 (kategori suka) diperoleh pada sampel A2B1 dengan konsentrasi ekstrak rosella 4% dan natrium alginat 3%, yang didukung oleh parameter kadar air 91.17%, aktivitas antioksidan 69.22%, kesukaan aroma 6.94, dan tekstur 7.19.

B. SARAN

1. Menggunakan perbandingan konsentrasi ekstrak rosella dan natrium alginat yang seimbang agar formulasi lebih efisien.
2. Memperhatikan parameter organoleptik (rasa, aroma, tekstur, warna) yang paling disukai panelis sebagai acuan formulasi sesuai preferensi konsumen.
3. Melakukan eksplorasi kombinasi konsentrasi natrium alginat dan kalsium laktat yang optimal berdasarkan preferensi organoleptik responden untuk menghasilkan rasa, aroma, tekstur, dan warna terbaik.