

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Penambahan sari jahe merah dengan variasi 0%, 3%, 6%, 9% dan 12% pada minuman instan edamame berpengaruh nyata terhadap waktu larut. Waktu larut yang dihasilkan minuman instan edamame jahe merah berkisar antara 15,05–19,06 detik (memenuhi persyaratan sebagai minuman dengan penyajian cepat atau instan)
2. Penambahan sari jahe merah dengan variasi 0%, 3%, 6%, 9% dan 12% pada minuman instan edamame tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein, namun berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan. Kadar protein yang dihasilkan minuman instan edamame jahe merah berkisar 5,08–5,90% dan aktivitas antioksidan berkisar antara 39,56– 41,12%RSA.
3. Penambahan sari jahe merah dengan variasi 0%, 3%, 6%, 9% dan 12% pada minuman instan edamame berpengaruh nyata terhadap karakteristik sensoris pada parameter aroma dan rasa, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap parameter warna. Hasil uji sensoris minuman instan edamame jahe merah menghasilkan nilai kesukaan warna = 2,80 – 3,15 (agak suka sampai mendekati sangat suka), aroma = 1,95 – 3,83 (agak tidak suka sampai mendekati sangat suka) dan rasa = 1,93 – 3,75 (agak tidak suka sampai mendekati sangat suka).
4. Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan penambahan sari jahe merah sebanyak 12% dengan nilai waktu larut (19,06 detik), kadar protein (5,08%), aktivitas antioksidan (41,12%RSA) dan karakteristik sensoris yang paling disukai oleh panelis

#### B. Saran

1. Untuk mendapatkan hasil optimal dari produk ini disarankan dengan proporsi penambahan sari jahe merah 12%.
2. Rekomendasi penelitian ini dapat dilakukan dengan metode pengeringan *Foam Mat Drying*, karena proses yang relatif sederhana,

murah dan suhu yang relatif rendah, sehingga sifat sensoris dan nilai gizi produk dapat dipertahankan.

3. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai daya simpan dan pengemasan produk minuman instan edamame jahe merah.