

## KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan secara umum dapat disimpulkan bahwa :

*Infused water* lemon yang terbaik memiliki kadar antioksidan sebesar 243,9  $\mu\text{g/ml}$  dan kadar vitamin C sebesar 22,69 mg/g. Hasil terbaik dari kadar antioksidan dan vitamin C didukung oleh pH *infused water* yang rendah sebesar 3,10  $\text{H}^+$ . Ketiga hasil tersebut didapatkan dari *infused water* lemon dengan perendaman jahe merah selama 12 jam. Dan yang di sukai oleh panelis secara keseluruhan yaitu *infused water* lemon dengan perendaman jahe merah selama 9 jam

Secara khusus kesimpulannya adalah :

1. Pengaruh variasi lama perendaman jahe merah berpengaruh nyata pada kadar antioksidan dan kadar vitamin C didukung dengan kadar pH yang rendah pada *Infused water* lemon. *Infused water* lemon yang terbaik memiliki kadar antioksidan sebesar 243,9  $\mu\text{g/ml}$  dan kadar vitamin C sebesar 22,69 mg/g. Hasil terbaik dari kadar antioksidan dan vitamin C didukung oleh pH *infused water* yang rendah sebesar 3,10  $\text{H}^+$ . Ketiga hasil tersebut didapatkan dari *infused water* lemon dengan perendaman jahe merah selama 12 jam.
2. Hasil uji kesukaan variasi perendaman jahe merah pada *infused water* lemon berpengaruh nyata pada kesukaan panelis terhadap rasa *infused water* lemon, namun tidak berpengaruh nyata pada kesukaan panelis terhadap aroma, warna, keasaman, kekeruhan dan keseluruhan *infused water* lemon yang

dihasilkan. Panelis menyukai *infused water* lemon dengan lama perendaman jahe merah selama 9 jam dari segi rasa. Pada aroma, warna, keasaman, kekeruhan dan keseluruhan kesukaan panelis kalah dominan sehingga kesukaan panelis tidak berbeda nyata disetiap perlakuan.

#### B. Saran

Kelemahan dalam pengujian antioksidan menggunakan bahan dalam berwujud cair pada penelitian ini ialah timbulnya nilai aktivitas antioksidan yang jauh dari nilai  $IC_{50}$  hal tersebut menunjukkan nilai aktivitas antioksidan kurang baik. Kelemahan pada pengujian organoleptik panelis lebih cenderung menyukai blanko atau perendaman lemon tanpa penambahan irisan jahe merah, kesukaan panelis kurang menyukai *infused water* lemon dengan penambaha irisan jahe merah karena kontribusi rasa getir yang mempengaruhi persepsi penerimaan panelis. Salah satu hal yang dapat diusahakan untuk mengatasi kekurangan ini ialah mengurangi lama perendaman irisan jahe yang dapat meminimalisair rasa getir dan pedas pada jahe merah. Untuk menghasilkan karakter sensori yang baik lama perendaman perlu diperhatikan dalam menghasilkan kandungan yang telarut secara optimal dan memiliki warna, aroma, rasa, kekeruhan, keasaman , dan keseluruhan yang dapat diterima oleh panelis. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat mengobservasi penggunaan ekstrak bahan untuk menguji antioksidan pada *infused water*.