

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 1. Kesimpulan Umum

Dihasilkan wedang uwuh instan dengan rasio penambahan daun kelor dengan gula semut dan waktu pemasakan yang berpengaruh pada aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan sebagai produk yang dapat diterima oleh konsumen.

#### 2. Kesimpulan Khusus

- a. Semakin banyak rasio daun kelor dengan gula semut dan waktu pemasakan warna yang dihasilkan semakin baik yakni warna coklat, pada warna semakin tampak lebih gelap, kadar air semakin meningkat, kadar abu semakin turun, aktivitas antioksidan semakin naik, dan gula reduksi semakin naik.
- b. Rasio daun kelor 40g dan gula semut 1000g dan waktu 80 menit menghasilkan wedang uwuh instan yang terbaik adalah dengan kriteria warna *red* 3.75 *blue* 4.00 dan *yellow* 2.07, kadar air 4.58 bb dengan standar SNI maksimal 5 %, kadar abu 4.80%, aktivitas antioksidan 52.00% RSA dan gula reduksi 0,22%.

### B. Saran

Perlu dilakukan uji perubahan kimia pada wedang uwuh instansi, karena masih kurang banyaknya referensi sebagai bahan acuan penelitian mengenai wedang uwuh instan.