

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang dilakukan, jamu beras kencur yang dibuat menggunakan beras hitam memiliki nilai aktivitas antioksidan yang secara signifikan lebih tinggi dari jamu beras kencur yang dibuat menggunakan beras putih dan merah. Peningkatan konsentrasi karagenan meningkatkan nilai pH, total padatan terlarut dan menurunkan tingkat sineresis. *Jelly drink* terpilih adalah *jelly drink* dengan konsentrasi karagenan 1% karena memiliki nilai pH tertinggi, total padatan terlarut tertinggi, dan nilai sineresis terendah. Adapun *jelly drink* beras kencur dapat dikembangkan dalam industri pangan ditinjau dari kemudahan pengolahan serta manfaatnya sebagai antioksidan.

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya dapat dilakukan pengujian terhadap parameter yang tertera pada SNI antara lain, organoleptik (bau, rasa, warna, tekstur) dan kandungan gula. Selain itu dapat juga dilakukan identifikasi taksonomi bahan baku yang digunakan, uji aktivitas antioksidan dari *jelly drink* beras kencur, dan melihat pengaruh penambahan hidrokoloid lain yang dapat membentuk tekstur yang baik pada *jelly drink*.