

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Konsentrasi wijayakusuma tidak mempengaruhi total fenolik dan flavonoid minuman serbuk Wijagum.
2. Konsentrasi jahe emprit mempengaruhi total fenolik secara nyata, namun tidak berpengaruh pada total flavonoid minuman serbuk Wijagum.
3. Interaksi konsentrasi wijayakusuma dan jahe emprit mempengaruhi total fenolik secara nyata, namun tidak berpengaruh pada kadar flavonoid minuman serbuk Wijagum.
4. Konsentrasi wijayakusuma, jahe emprit, dan interaksi keduanya berpengaruh nyata pada semua atribut mutu hedonik minuman serbuk Wijagum yaitu *aftertaste*, rasa, aroma, dan warna.
5. Formula terbaik minuman serbuk Wijagum yaitu P3J2 (konsentrasi wijayakusuma 16%: jahe emprit 16%) yang memiliki total fenolik 161,42 mg GAE/g, total flavonoid 1,11 mg QE/g, skor atribut *aftertaste* 3,66 (baik), skor rasa 3,12 (cukup pedas dan manis), skor aroma 3,48 (cukup beraroma rempah), dan skor warna 4,26 (coklat muda).

B. Saran

Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengevaluasi stabilitas kandungan senyawa bioaktif serta mutu fisik produk selama penyimpanan pada berbagai kondisi, sehingga dapat ditentukan umur simpan produk secara lebih akurat. Informasi tersebut diperlukan sebagai dasar pengembangan produk ke arah skala komersial, terutama untuk menjamin konsistensi mutu, keamanan, dan efektivitas fungsional produk selama masa simpan.