

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui bahwa variasi penambahan ekstrak jahe dan lama waktu perebusan berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan, dan sifat organoleptik dalam warna, rasa, tekstur, serta aroma. kadar air tertinggi pada sampel A3B2, untuk nilai kadar abu tertinggi pada sampel A3B1, sedangkan untuk nilai anktivitas tertinggi pada sampel A3B2 dengan kriteria sangat aktif. Semakin banyak penambahan jahe dan lama perebusan akan meningkatkan nilai antioksidan. Akan tetapi dari hasil penelitian ini terdapat hasil yang berbeda dengan teori studi pada sampel A2B3 dikarenakan pada saat proses pencampuran dan pengadukan antara tepung tapioka dan penambahan jahe kurang homogen dan ketika proses dibentuk bulat maka terdapat bubble jahe yang mengandung bahan tapioka tinggi dan rendah bahan jahe. Dari keseluruhan hasil uji nilai organoleptik didapatkan hasil kriteria warna yang paling disukai oleh panelis adalah perlakuan A1B1, perlakuan A3B2 untuk rasa, A2B1 untuk tekstur, dan A3B1 untuk aroma yang paling disukai.

Berdasarkan keseluruahn hasil analisis kimia, dapat diketahui bahwa kadar air dan aktivitas antioksidan memiliki hubungan lurus satu sama lain. Dimana semakin tinggi kadar air pada bubble jahe, maka akan semakin tinggi aktivitas antioksidan yang dimiliki. Sedangkan bertambahnya kadar abu akan membuat aktivitas antioksidan menurun

5.2.Saran

Untuk peneliti selanjutnya agar mengembangkan penelitian ini dengan memberikan beberapa variasi lain seperti pada waktu perebusan, bhan yang digunakan, dan konsentrasi yang akan diberikan. Selain itu, untuk menambahkan referensi yang lebih mendukung sebagai pembanding penelitian