

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Daya terima panelis terhadap mutu fisik minuman trislim dengan perlakuan C yang menggunakan variasi bahan kunyit 0,6 g, daun tempuyung 3 g, dan daun jati belanda 1,2 g merupakan formulasi yang paling disukai. Perlakuan ini memperoleh nilai tertinggi pada seluruh parameter organoleptik, meliputi warna (4,24), tekstur (4,18), rasa (4,02), dan aroma (4,22), yang keseluruhannya termasuk dalam kategori sangat suka, sehingga menunjukkan bahwa formulasi perlakuan C memiliki tingkat penerimaan panelis yang sangat baik.
2. Daya terima panelis terhadap mutu kimia minuman trislim dipengaruhi oleh kandungan serat 39,005 mg, kadar air 8,43 mg, dan kadar abu 9,015, yang menghasilkan karakteristik minuman yang seimbang, stabil, dan nyaman dikonsumsi. Komposisi tersebut mendukung penerimaan panelis sehingga minuman trislim dapat diterima dengan baik sebagai minuman fungsional.
3. H_0 ditolak karena pemeriksaan mutu fisik menggunakan uji organoleptik terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma menghasilkan nilai-P kurang dari 0,05, yang berarti terdapat pengaruh variasi bahan kunyit, daun tempuyung, dan daun jati belanda terhadap karakteristik organoleptik minuman trislim. Selain itu, analisis mutu kimia menunjukkan bahwa produk minuman trislim mengandung serat 39,005 mg, kadar air 8,43 mg, dan kadar abu 9,015, berperan dalam memberikan karakteristik minuman yang stabil, bernilai gizi, dan sesuai sebagai minuman fungsional.

B. Saran

1. Diharapkan minuman Trislim dengan variasi kunyit, daun tempuyung, dan daun jati belanda dapat disosialisasikan dan dikembangkan lebih luas kepada masyarakat sebagai alternatif minuman selingan yang aman bagi penderita obesitas. Produk ini berpotensi menjadi pilihan minuman fungsional bagi penderita obesitas sekaligus memanfaatkan sebaik-baiknya sumber pangan padat nutrisi yang diperoleh secara lokal

2. Diharapkan adanya penelitian lanjutan untuk mengoptimalkan formulasi minuman trislim dengan menganalisis mutu kimia lainnya, perluasan sasaran panelis, serta perbaikan karakteristik organoleptik. Penelitian selanjutnya juga dapat mengkaji variasi penggunaan kunyit, daun tempuyung, dan daun jati belanda, serta penambahan bahan fungsional lain untuk meningkatkan manfaat bahan minuman trislim sebagai bahan pangan fungsional, khususnya bagi penderita obesitas. Selain itu, proses pengeringan dan penyimpanan bahan baku perlu diperhatikan lebih ekstrak agar kualitas bahan tetap terjaga, serta keseimbangan kadar air dan kadar abu dapat dikontrol, sehingga mutu dan stabilitas produk minuman trislim menjadi lebih baik dan memiliki daya simpan yang baik.