

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Formula terbaik yang didapatkan pada uji organoleptik untuk minuman wedang uwuh adalah formula F3 dengan penambahan kayu secang 6gr.
2. Kandungan gizi minuman wedang uwuh yang diperoleh dari kayu secang dengan perlakuan terbaik yaitu karbohidrat (0,3991%) lebih rendah dibandingkan dengan SNI 01-4320-1996 sedangkan kadar glukosa (0,4434%) kadar air 2,22% dengan menggunakan oven pengeringan suhu 105° C dikarenakan produk serbuk wedang uwuh mengandung gula batu dengan berat 5gr, dan kandungan fitokimia yaitu kandungan polifenol (8,46%).
3. Aktivitas antioksidan minuman kayu secang dengan perlakuan terbaik, yaitu F3, adalah 141,0372 ppm, yang tergolong sedang, sedangkan IC50 vitamin C adalah 38,2510 ppm.

#### **5.2 Implikasi**

Implikasi dari hasil penelitian yang dilakukan yaitu sebagai berikut :

1. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk pengembangan ilmu pengetahuan di bidang gizi pangan.

2. Kandungan gizi karbohidrat pada minuman wedang uwuh mampu menjaga daya simpan produk agar tidak terbentuk gumpalan dan mempertahankan kadar air yang tinggi.
3. Minuman wedang uwuh bisa menjadi salah satu referensi minuman yang dapat menangkal radikal bebas dan minuman rendah kalori yang aman dikonsumsi untuk penderita diabetes.

### 5.3 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diruaikan maka saran yang dapat dikemukakan sebagai berikut.

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai mutu hedonik minuman dan penambahan kayu secang, sehingga dapat digunakan sebagai minuman wedang uwuh dengan kandungan antioksidan yang tinggi.