BAB V
PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Kandungan kuersetin terbanyak ada pada formulasi gabungan yaitu F 749 dengan jumlah 0.902 ppm (mg/L).
2. Pada formulasi gabungan yaitu F 501 yang terdiri dari gabungan antara 50% daun kelor dan 50% buah belimbing wuluh tidak terdeteksi adanya kuersetin (0 ppm).
3. Mutu sensori pada formulasi tunggal atau kelompok kontrol dengan formulasi gabungan berbeda, dimana mutu sensori warna dengan nilai rata-rata hedonik 2.47 ada pada formulasi tunggal yaitu F 163 yang terdiri dari 100% daun kelor, mutu sensori aroma dengan nilai rata-rata hedonik 2.37 ada pada formulasi tunggal yaitu F 927 yang terdiri dari 100% buah belimbing wuluh, serta mutu sensori rasa dengan nilai rata-rata hedonik 2.60 ada pada formulasi gabungan yaitu F 749 yang terdiri dari 25% dauan kelor dan 75% buah belimbing wuluh.
4. Daun kelor dan buah belimbing wuluh merupakan bahan-bahan alam yang memiliki warna, aroma, dan rasa yang khas. Dimana daun kelor memiliki warna khas hijau dengan aroma dan rasa yang langu, sedangkan buah belimbing wuluh memiliki warna khas kuning kecoklatan dengan aroma dan rasa yang asam. Sehingga, nilai hedonik rata-rata tertinggi yang diperoleh dari penilaian mutu sensori minuman seduhan daun kelor dan buah belimbing wuluh oleh panelis masih masuk dalam kategori penilaian yang kurang disukai.
5. Perlakuan terbaik ada pada F495 atau formulasi gabungan 25% daun kelor dan 75% buah belimbing wuluh dengan kadar kuersetin terbanyak yaitu 0.902 ppm (mg/L) dan penilaian organoleptik rasa tertinggi dengan nilai rata-rata hedonik 2.60 yang masih tergolong dalam kategori kurang disukai.

5.2 Saran

1. Dapat dilakukan ekstrasi cair (infusa) dengan proses penguapan menggunakan *rotary vakum evaporator*.
2. Dapat dilakukan analisis pada senyawa flavonoid lain seperti analisis kadar mirisetin dan luteolin.

3. Dapat dilakukan uji aktivitas ekstrak pre-klinis terhadap hewan uji (misalnya untuk penurunan kadar gula darah, penurunan kadar tekanan darah, dan penurunan kadar kolestrol pada mencit putih).
4. Dapat dilakukan penambahan aroma dari aromatik dan perasa lain pada minuman seduhan daun kelor dan buah belimbing wuluh yang dapat memancing stimulus panca indra manusia. Sehingga memperoleh respon sensasi atau ketertarikan untuk mengkonsumsinya, dengan tetap mempertahankan kadar kuersetin didalamnya dan melakukan analisis kadar kuersetin kembali.