

BAB V

PENUTUP

V1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa :

1. Kadar antosianin total terbaik dihasilkan oleh formula minuman E dengan konsentrasi madu 15 g dan lemon 10 mL yaitu sebesar $1,5203 \text{ mgDE/g} \pm 0,0060$.
2. Kadar fenol total terbaik dihasilkan oleh formula minuman D dengan konsentrasi madu 5 g dan lemon 20 mL yaitu sebesar $83,46 \text{ mgGAE/g} \pm 0,306$.
3. Aktivitas antioksidan terbaik yang ditunjukkan dengan nilai IC_{50} paling rendah dihasilkan oleh formula minuman E dengan konsentrasi madu 15 g dan lemon 10 mL yaitu sebesar $543,3298 \pm 0,0367$.
4. Penambahan madu dan lemon berpengaruh terhadap kadar metabolit sekunder dan aktivitas antioksidan minuman instan bunga telang. Namun, peningkatan kadar fenol dan antosianin tidak berhubungan langsung dengan peningkatan aktivitas antioksidan, sehingga efektivitas formula lebih ditentukan oleh interaksi komponen dan stabilitas senyawa aktif.

V2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, ada beberapa saran yang dapat dilakukan sebagai berikut :

1. Dilakukan analisis lebih lanjut yang berfokus pada optimasi suhu dan waktu ekstraksi bunga telang, serta mengevaluasi pengaruh penambahan bahan lain seperti madu randu dan madu kelengkeng terhadap komposisi kimia dan aktivitas antioksidannya.
2. Dilakukan penambahan *carrier* ke dalam minuman seperti gula atau maltodekstrin untuk meningkatkan stabilitas ekstrak dan mempermudah proses pengolahan menjadi bubuk.
3. Dilakukan analisis lebih lanjut dengan mengevaluasi aktivitas farmakologi lain dari bunga telang dengan penambahan madu dan lemon, seperti aktivitas terhadap antidiabetes sehingga potensi pemanfaatannya dapat dikaji lebih lanjut.