

BAB V

PENUTUP

V.1. Kesimpulan

Pembuatan minuman *popping boba* terong belanda dengan penambahan ekstrak teh hijau dibuat menjadi tiga formula. Bahan dasar pembuatan produk terdiri dari terong belanda, gula stevia, air, kalsium laktat, sodium alginat, dan teh hijau. Tingkat penambahan ekstrak teh hijau pada masing – masing formula sebesar F1 (10%); F2 (15%); serta F3 (20%). Hasil uji organoleptik menunjukkan, penambahan ekstrak teh hijau berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap tingkat kesukaan panelis pada atribut aroma dan rasa minuman *popping boba* terong belanda. Penambahan ekstrak teh hijau berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap kadar total fenol minuman *popping boba* terong belanda. Penambahan ekstrak teh hijau berbanding lurus dengan peningkatan kadar total fenol. Sehingga peningkatan konsentrasi teh hijau, maka kadar total fenol mengalami peningkatan pula. Formula minuman *popping boba* terpilih adalah F3 dengan total penambahan ekstrak teh hijau 20%. Takaran saji produk sebesar 200 ml mengandung energi sebesar 93,576 Kkal; protein 0,166 gram; lemak 0,02 gram; karbohidrat 21,72 gram; serta total fenol sebesar 162 mg GAE. Serta dosis anjuran yang dapat berpengaruh terhadap penurunan glukosa darah *postprandial* dengan pemberian 183 ml minuman *popping boba*.

V.2. Saran

Penggunaan *spherification kit* dapat membantu pembuatan *popping boba* sehingga memiliki bentuk dan ukuran yang serupa dan mengefisiensi waktu pembuatan. Pada penelitian selanjutnya bisa dilaksanakan uji intervensi ke manusia agar dapat dibuktikan apakah produk berpengaruh terhadap penurunan glukosa darah dan dapat dilakukan uji untuk mengetahui masing – masing kandungan spesifik pada senyawa fenoliknya, seperti katekin (EGCG)