

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian ini, proses pengeringan perasan rimpang jahe merah menjadi serbuk menyebabkan kandungan senyawa-senyawa fenol total, flavonoid total, gingerol serta daya antioksidan mengalami penurunan >50% jika dibandingkan dengan perasan rimpang jahe merah yang tidak dikeringkan. Namun dalam penelitian ini juga diketahui bahwa pengeringan *spray-drying* merupakan metode pengeringan terbaik untuk menghasilkan serbuk perasan rimpang jahe merah ditinjau dari kandungan senyawa-senyawa yang memiliki potensi medisinal di dalam produk yang dihasilkan dibandingkan dengan metode pengeringan *freeze-drying* dan kristalisasi. Serbuk perasan rimpang jahe merah yang dihasilkan dengan metode *spray-drying* mengandung senyawa-senyawa fenol total, flavonoid total, 6-gingerol, 8-gingerol, 10-gingerol, dan 6-shogaol, berturut-turut sebesar 1381,97 mg GAE/100g; 109,7 mg/100g; 19,7 mg/g; 3,95 mg/g; 76 mg/g; dan 1,1 mg/g, serta daya antioksidan dengan nilai IC₅₀ sebesar 156,75 ppm. Kadar air pada serbuk perasan rimpang jahe merah hasil pengeringan *spray-drying* sebesar 8% yang berarti tidak memenuhi mutu serbuk minuman tradisional SNI 01-4320-1996 dengan persentase $\leq 3,00\%$.

B. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian ini, disarankan untuk melakukan penelitian yang lebih dalam untuk mengetahui kandungan senyawa-senyawa fenolik dan flavonoid apa saja yang terdapat di dalam serbuk perasan jahe merah. Juga disarankan untuk melakukan penelitian untuk menemukan teknik penurunan kadar air agar produk yang dihasilkan dapat memenuhi syarat untuk diperdagangkan sebagai serbuk minuman tradisional. Di samping itu juga perlu dilakukan penelitian untuk uji toksisitas untuk memastikan keamanan dalam mengkonsumsi produk jahe merah baik sebagai bahan aplikasi medis ataupun bahan pangan.