

## **5. KESIMPULAN dan SARAN**

### **5.1. Kesimpulan**

1. Pembuatan minuman daun kemangi dengan pemanasan pada suhu 40°C lebih optimal daripada suhu 60°C, hal ini dapat dilihat dari Hasil Pengujian vitamin C, kadar fenol, dan aktivitas antioksidan
2. Minuman dengan penambahan gula jawa 10% menjadi produk yang paling disenangi pada uji organoleptik 1 dan pada uji organoleptik 2, minuman daun kemangi gula jawa 10% dengan penambahan jeruk nipis 14% menjadi yang paling disukai.

### **5.2. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian yang lebih lanjut mengenai umur simpan dan kemasan pada minuman ekstrak daun kemangi.
2. Perlu dilakukan pengembangan lebih lanjut terhadap minuman daun kemangi dengan *flavor* lain agar mendapatkan rasa yang lebih baik lagi