

V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan parameter fisik dan kimia perlakuan rasio bahan:pelarut (b/v) yang berbeda memberikan pengaruh berbeda nyata ($\alpha=0,05$) terhadap tingkat kecerahan, tingkat kemerahan, tingkat kekuningan, dan volume produk akhir. Penambahan konsentrasi pelarut yang berbeda memberikan pengaruh berbeda nyata ($\alpha=0,05$) terhadap nilai total fenol, tingkat kecerahan, tingkat kemerahan, tingkat kekuningan. Sedangkan perlakuan rasio bahan:pelarut (b/v) dan konsentrasi pelarut tidak memberikan pengaruh berbeda nyata ($\alpha=0,05$) terhadap nilai total asam, nilai pH, nilai total gula dan total padatan terlarut. Pada parameter aktivitas antioksidan, terjadi interaksi antara rasio bahan:pelarut (b/v) dan konsentrasi pelarut. Berdasarkan sifat organoleptiknya perlakuan rasio bahan:pelarut (b/v) dan konsentrasi pelarut yang berbeda tidak memberikan pengaruh yang nyata ($\alpha=0,05$) pada warna, aroma, rasa dan kenampakan.

Berdasarkan pemilihan perlakuan terbaik, perlakuan rasio bahan:pelarut (b/v) 1:2 dengan konsentrasi pelarut 90% (R1P3) merupakan perlakuan terbaik dengan nilai parameter total fenol sebesar 0,36%, nilai parameter total asam sebesar 2,55%, nilai parameter total gula sebesar 32,63%, nilai parameter aktivitas antioksidan sebesar 149,08 ppm, nilai parameter total padatan terlarut sebesar 58,27, nilai parameter pH sebesar 4,44, nilai parameter volume produk akhir sebesar 192,82 gram, nilai parameter kecerahan (L) sebesar 29,03, nilai parameter kemerahan (a^*) sebesar 25,78 dan nilai parameter kekuningan (b^*) sebesar 24,88.

5.2 Saran

Dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui secara spesifik senyawa antioksidan yang terdapat pada ekstrak salak gula pasir. Tidak perlu dilakukan uji organoleptik meskipun atribut rasa dan aroma sangat penting, namun dapat dilakukan dengan uji pembeda atau *different test*