

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Pada bumbu rendang terdapat senyawa fitokimia yang meliputi fenolik, alkaloid, flavonoid, terpenoid, dan saponin berfungsi sebagai antioksidan. Jumlah komponen utama yang didapatkan berturut-turut pada bumbu-bumbu rendang seperti bawang merah, cabe merah, cengkeh, daun jeruk, daun kunyit, daun salam, jahe, jintan, kayu manis, kemiri, ketumbar, lengkuas, pala, dan sereh yaitu 2695,5 ppm, 494,5 ppm, 57,09%, 13,32%, 2,057 ppm, 3,43%, 19,65%, 2152,2 ppm, 4,52%, 49,91%, 46,31%, 1,07%, 0,02 ppm, 31,82%.
2. Nilai aktifitas antioksidan ekstrak rempah – rempah berkisar antara 15,29 – 63,37% dan bumbu rendang dengan penambahan santan berkisar antara 1,31 – 26,03%. Cengkeh memiliki aktivitas antioksidan tertinggi pada ekstrak rempah dengan nilai aktivitas antioksidan 63,37% diikuti oleh cabe 58,16%, bawang putih 50,12%, kayu manis 43,73%, sereh 36,33%, jintan 35,69%, daun jeruk purut 35,60%, lengkuas 22,77%, ketumbar 22,69%, pala 21,64%, daun salam 20,73%, jahe 16,92%, kemiri 16,74%, bawang merah 16,09%, daun kunyit 15,29% dan nilai aktivitas antioksidan rempah dengan penambahan santan tertinggi berturut – turut yaitu cengkeh 26,03% diikuti jahe 13,59%, cabe 12,31%, kayu manis 10%, ketumbar 8,61%, jintan 8,41%, bawang merah 7,17%, kemiri 6,87%, bawang putih 6,41%, pala 6,12%, daun jeruk purut 5,38%, daun salam 3,12%, lengkuas 2,74%, sereh 2,35%, dan daun kunyit 1,31%. Pada bumbu rendang campuran yang merupakan gabungan dari seluruh rempah – rempah untuk membuat rending memiliki nilai aktifitas antioksidan 23,99%.
3. Terjadi perbedaan nilai aktivitas antioksidan dari ekstrak rempah cengkeh dan rempah sesudah penambahan santan lebih dari setengah dari nilai aktivitas antioksidan ekstrak rempah - rempah. Ini terjadi karena pada bumbu rendang yang telah ditambahkan santan dilakukan pemanasan selama 15 menit, sehingga pemanasan mempengaruhi nilai aktifitas antioksidan pada bumbu rendang.
4. Nilai aktifitas antioksidan alat rancimat pada tingkatan rendang didapatkan pada perlakuan A (gulai) tidak bias diuji karena pada sampel ini masih banyak mengandung kadar air, perlakuan B (Kalio) 0,24 bulan, perlakuan C (Rendang basah) 2,7 bulan dan perlakuan D (Rendang kering) 6,8 bulan.

5. Angka TBA pada tingkatan rending dari penelitian ini berkisar antara 5,1944 - 5,3409 mg malonaldehid/g sampel. Tingkatan rendang tida kterjadi ketengikan yang ditandai dengan hasil uji nilai TBA masih memenuhi standar nilai uji.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dianjurkan melakukan penelitian lanjut yaitu menggunakan berbagai macam kosentrasi bahan ekstrak bumbu yang berbeda sehingga terlihat perbedaan yang jelas terhadap daya Antioksidan pada tingkatan rendang. Melakukan pengujian kadar malonaldehid pada tingkatan rendang.

