

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan bahwa penambahan bubuk kunyit berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan, rendemen, *melting time* dan warna. Hasil terbaik pada perlakuan penambahan bubuk kunyit pada konsentrasi 0,02 % (B). Kesimpulan dari penelitian ini adalah aktivitas antioksidan 33,58 % , rendemen 3,97 % , *melting time* 184 menit, dan warna 33,93 (b*) , -0,52 (a*).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian untuk memperoleh mentega yang berkualitas dan mengandung antioksidan, disarankan penambahan bubuk kunyit sebanyak 0,02% dan penelitian ini dapat dilanjutkan dengan melakukan penyimpanan.

