

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pemanasan dengan suhu 55°C, 75°C, dan 95°C durasi 10 menit pada madu *H.itama* memberikan pengaruh berbeda tidak nyata ($P>0,05$) pada kadar air dan nilai total keasaman, tetapi memberikan pengaruh berbeda nyata ($P<0,05$) pada peningkatan pH, serta nilai aktivitas antioksidan madu. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan 95°C dengan kadar air 29,61 %; total keasaman 134,16 meq/kg; nilai pH 3,40; nilai aktivitas antioksidan 51,90%.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan pada pemanasan madu *H.itama* dengan suhu 55°C, 75°C, dan 95°C durasi 10 menit, disarankan dilakukan optimalisasi proses pemanasan agar kadar air madu bisa berada dibawah standar yang ditetapkan. Penulis juga menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut tentang proses pemanasan pada madu *H.itama* agar didapatkan suhu dan durasi yang tepat untuk pemanasan madu *H.itama*.