

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Sifat fisik bubuk senduduk dengan metode pengeringan berbeda dimana nilai rata-rata hasil analisis yaitu pada Metode *sun dryer* memiliki nilai rendemen 16,36 %, derajat warna 89,85, waktu larut dalam air 60,95 detik, bagian tidak larut 4,72%. Metode *cabinet dryer* memiliki nilai rendemen 15,84 %, derajat warna 54,50, waktu larut dalam air 60,54 detik, bagian tidak larut 3,91%. Metode *oven vacuum* memiliki nilai rendemen 15,57%, derajat warna 45,27, waktu larut dalam air 60,08 detik, bagian tidak larut 4,34%.
2. Sifat kimia bubuk senduduk dengan metode pengeringan dimana nilai rata-rata hasil analisis yaitu pada Metode *sun dryer* memiliki nilai kadar air 10,77 %, lama waktu pengeringan 72 jam, kadar abu, 2,71%, aktivitas antioksidan 51,07%, analisis antosianin 22,53 (mg/L). Metode *cabinet dryer* memiliki nilai kadar air 9,76%, lama waktu pengeringan 15 jam, kadar abu 2,43%, aktivitas antioksidan 44,05%, analisis antosianin 34,22 (mg/L). Metode *oven vacuum* memiliki nilai kadar air 8,76%, lama waktu pengeringan 8 jam, kadar abu 2,36%, aktivitas antioksidan 67,44%, analisis antosianin 45,52 (mg/L).
3. Metode pengeringan terbaik adalah metode pengeringan dengan *oven vacuum*, dimana nilai analisa fisik dan kimia yang lebih baik dibandingkan dengan dua metode pengeringan lainnya (*sun dryer* dan *cabinet dryer*). Metode *oven vacuum* memiliki nilai rendemen 15,57%, derajat warna 45,27, waktu larut dalam air 60,08 detik, bagian tidak larut 4,34%, kadar air 8,76%, lama waktu pengeringan 8 jam, kadar abu 2,36%, aktivitas antioksidan 67,44%, analisis antosianin 45,52 (mg/L).
4. Uji organoleptik pada parameter warna pada produk *cookies*, es krim dan puding dengan penambahan bubuk senduduk sebaagai pewarna alami yaitu didapatkan nilai rata-rata 3,2 (biasa) pada *cookies*, nilai 4 (suka) pada produk es krim dan 4,4 (suka) pada produk puding.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, berikut beberapa hal yang dapat disarankan kepada peneliti selanjutnya yaitu:

1. Melakukan penelitian terhadap kandungan Bubuk Senduduk setelah dilakukan uji umur simpan.
2. Melakukan uji umur simpan dan pengemasan yang terbaik untuk produk bubuk senduduk.
3. Melakukan uji antioksidan dengan menggunakan IC50

