

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap sirup daging buah pala dengan penambahan ekstrak kayu secang, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil analisis menunjukkan bahwa penambahan ekstrak kayu secang terhadap sirup daging buah pala memberikan pengaruh nyata terhadap kadar flavonoid, aktivitas antioksidan, total gula, viskositas, warna, pH, total padatan terlarut, angka lempeng total dan organoleptik warna.
2. Hasil penelitian diperoleh perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan E (penambahan ekstrak kayu secang 80 ml), karena memiliki kadar flavonoid sebesar 24,85 mg QE/g, memiliki kadar aktivitas antioksidan sebesar 71,67 5, menampilkan warna jingga dengan nilai °hue 60,24 (kuning merah), nilai pH 3,38, dan memiliki angka lempeng total sebesar $2,6 \times 10^2$. Berdasarkan hasil uji organoleptik, perlakuan E mendapatkan skor nilai aroma sebesar 3,40 (biasa), skor nilai rasa sebesar 3,70 (suka) dan skor nilai warna sebesar 4,40 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan pengkajian lebih lanjut terhadap jumlah penambahan gula yang tepat dalam pembuatan sirup daging buah pala sehingga dapat memenuhi kriteria SNI dan melakukan proses ekstraksi kayu secang menggunakan pelarut polar selain air.