

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa perlakuan lama pengeringan berpengaruh nyata terhadap kadar air bubuk kunyit, rendemen, aktivitas antioksidan, uji warna (nilai L^* , a^* , b^* dan $^{\circ}\text{Hue}$) dan sifat organoleptik (warna dan aroma) serta tidak berpengaruh nyata pada uji penerimaan keseluruhan dan uji perbandingan jamak.

Berdasarkan perlakuan lama pengeringan terhadap bubuk kunyit diperoleh perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan P1 dengan lama pengeringan 6 jam dengan nilai kadar air $6,69 \pm 0,70^c$, rendemen $15,35 \pm 0,24^c$, aktivitas antioksidan $74,80 \pm 0,51^c$, analisis warna L^* $42,20 \pm 0,18^b$, a^* $22,78 \pm 0,29^b$, b^* $40,76 \pm 0,40^b$ dan $^{\circ}\text{Hue}$ $61,38 \pm 0,45^c$ yang memiliki warna *yellow red*, organoleptik mutu hedonik warna $4,08 \pm 0,70^{ab}$ (kuning kunyit pekat) organoleptik mutu hedonik aroma $4,12 \pm 0,78^b$ (menyengat khas aroma kunyit), hedonik penerimaan keseluruhan 4,00 (suka) serta perbandingan uji jamak warna 5,20 (sangat lebih baik dari R) dan aroma 4,68 (lebih baik dari R). Warna mengalami perubahan setelah dilakukan proses pengolahan dengan perebusan yang mana nilai kecerahan menjadi lebih rendah sehingga terjadinya pemucatan warna.

5.2 Saran

Melihat dari hasil penelitian mengenai pengaruh lama pengeringan disarankan untuk melakukan pengeringan rimpang kunyit menjadi bubuk kunyit menggunakan suhu 60°C dengan lama pengeringan 6 jam.