BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Penambahan ekstrak jahe emprit tidak berpengaruh nyata terhadap nilai rendemen dan berpengaruh nyata terhadap nilai aktivitas antioksidan, warna (L^* , a^* , b^*), kadar air, asam lemak bebas, uji organoleptik. Rendemen VCO yang diperoleh berkisar 12,59-12,93%. Penambahan ekstrak jahe meningkatkan aktivitas antioksidan (66,71-82,84%) sampai ekstrak jahe 15%, peningkatan ekstrak menjadi 20% tidak meningkatkan aktivitas antioksidan. Penambahan ekstrak jahe mempengaruhi warna VCO meningkatkan kecerahan (L^*), menurunkan kemerahan (a^*) dan meningkatkan kekuningan (b^*) dengan deskripsi warna *light grayish yellow* (0,5 dan 10% ekstrak) menjadi *very soft yellow* (20% ekstrak). Penambahan ekstrak jahe meningkat kadar air VCO (0,04-0,11%) dan asam lemak bebas (0,09-0,16%). Hasil uji organoleptik pengaruh ekstrak jahe warna VCO dari putih jernih (-5,00) menjadi kuning jernih dengan aroma semakin beraroma khas jahe (1,52-4,60).
2. Penambahan ekstrak jahe emprit 10% dapat meningkatkan aktivitas antioksidan dari 66,71 menjadi 80,68% dengan warna *light grayish yellow* (L^* 93,87, a^* -7,77, b^* 18,77), kadar air 0,06%, asam lemak bebas 0,12%, rendemen 12,93% yang memiliki aroma khas jahe

5.2 Saran

Berdasarkan proses penelitian disarankan untuk melakukan penelitian penambahan ekstrak dihitung berdasarkan berat krim yang digunakan terlebih dahulu agar rendemen tidak dipengaruhi oleh proses ekstraksi.